Mode d'emploi et instructions de montage
Four

Veuillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 904 940

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde 7
Votre contribution à la protection de l'environnement 19
Schéma descriptif du four 20
Eléments de commande 21
Touche Marche/Arrêt ⏻ 22
Touches sensitives 22
Ecran 23
Menu principal 24
Symboles 24
Fonctionnement 26
Equipement 27
Désignation du modèle 27
Plaque signalétique 27
Appareil et accessoires fournis 27
Accessoires fournis et accessoires en option 27
Grilles supports 28
Tôle universelle et grille avec sécurité anti-extraction 28
Tournebroche 29
Rails télescopiques FlexiClip HFC92 30
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClip 30
Commande du four 34
Dispositifs de sécurité 34
Sécurité enfants pour le four 34
Déclenchement de sécurité 34
Ventilateur de refroidissement 34
Porte avec système d'aération 34
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse 35
Surfaces traitées PerfectClean 35
Accessoires compatibles avec la pyrolyse 35
Première mise en service 36
Saisie des réglages de base 36
Première montée en température du four et rinçage du système d'évaporation . 38
Réglages 40
Tableau des réglages 40
Appeler le menu "Réglages" 42
Modifier et enregistrer les réglages 42
Langue 42
Heure 42

Affichage . . . 42
Représentation . . . 42
Format affichage heure . . . 43
Régler . . . 43
Date . . . 43
Eclairage . . . 43
Ecran d'accueil . . . 43
Luminosité . . . 43
Volume . . . 44
Signaux sonores . . . 44
Bip touches . . . 44
Mélodie d'accueil . . . 44
Unités . . . 44
Poids . . . 44
Température . . . 44
Arrêt différé du ventilateur . . . 45
Pyrolyse . . . 45
Températures préenregistrées . . . 45
Sécurité . . . 46
Sécurité enfants . . . 46
Verrouillage touches . . . 46
Catalyseur . . . 46
Revendeur . . . 47
Mode expo . . . 47
Réglages usine . . . 47
MyMiele . . . 48
Ajouter entrée . . . 48
Modifier MyMiele . . . 49
Supprimer des entrées . . . 49
Classer les entrées . . . 49
Alarme + minuterie . . . 50
Utiliser l'alarme . . . 50
Régler l'alarme . . . 50
Modifier l'alarme . . . 51
Suppression de l'alarme . . . 51
Utilisation de la minuterie . . . 52
Réglage de la minuterie . . . 52
Modifier la durée de la minuterie . . . 53

Table des matières

Supprimer la durée de minuterie 53
Aperçu des divers modes de fonctionnement 54
Utilisation du four 56
Conseils pour économiser de l'énergie 56
Utilisation de la chaleur résiduelle 56
Mode d'économie d'énergie 56
Utilisation simple 57
Ventilateur de refroidissement 57
Commande avancée 58
Modification de la température 59
Préchauffage rapide 60
Préchauffer l'enceinte de cuisson 60
Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité) 61
Modifier le mode de fonctionnement 61
Réglage de la durée de cuisson 62
Arrêt automatique d'une opération de cuisson 63
Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson 63
Déroulement d'une opération de cuisson avec départ et arrêt automatiques . 64
Modification des durées de cuisson réglées 64
Interruption d'une opération de cuisson 64
HydraCook 65
Déroulement d'une opération de cuisson en mode HydraCook 66
Régler la température 67
Régler le nombre de diffusions de vapeur 67
Moment d'activation des diffusions de vapeur 67
Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration 68
Modifier le mode de cuisson 69
Diffusion automatique de vapeur 70
1, 2 ou 3 diffusions de vapeur 70
Evaporation de l'eau résiduelle 71
Démarrer immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle 71
Passer l'évaporation de l'eau résiduelle 72
Programmes automatiques 73
Présentation des catégories d'aliments 73
Utilisation des programmes automatiques 73
Conseils d'utilisation 74
Recherche 75

Table des matières

Programmes personnalisés 76
Créer des programmes personnalisés 76
Démarrer un programme personnalisé 77
Modifier les programmes personnalisés 78
Modifier les étapes de cuisson 78
Modifier le nom 79
Supprimer des programmes personnalisés 79
Cuisson de pâtisseries/pain 80
Remarques sur le tableau des pâtisseries 81
Tableau des pâtisseries 82
Rôtir 86
Remarques sur le tableau de rôtissage 86
Thermosonde 88
Fonctionnement 88
Possibilités d'utilisation 89
Indications importantes concernant l'utilisation 90
Utilisation de la thermosonde 91
Affichage du temps restant 92
Affichage de la température à cœur 92
Utilisation de la chaleur résiduelle 93
Tableau de rôtissage 94
Cuisson à basse température 96
Utilisation de la fonction utile "Cuisson à basse température" 97
Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température 98
Griller 99
Remarques concernant le tableau de cuisson au gril 100
Tableau de cuisson au gril 103
Tableau de cuisson au gril 103
Fonctions utiles 104
Décongeler 105
Sécher 106
Réchauffer 107
Chauffer la vaisselle 107
Faire lever la pâte 108
Pizza 108
Programme Sabbat 109
Cuire/brunir 110

Table des matières

Stérilisation/conserves 111
Produits surgelés/plats cuisinés 112
Informations pour les organismes de contrôle 113
Plats d'essai selon la norme EN 60350 113
Classe d'efficacité énergétique 113
Nettoyage et entretien 114
Conseils 115
Salissures normales 115
Thermosonde 115
Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip) 116
Nettoyage de l'enceinte de cuisson avec la pyrolyse 117
Préparation de la pyrolyse 117
Démarrage de la pyrolyse 118
A la fin de la pyrolyse 119
Interruption du nettoyage par pyrolyse 120
Démonter la porte 121
Désassembler la porte 122
Remettre la porte en place 126
Démonter les rails télescopiques FlexiClip 127
Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril 128
Détartrage du système d'évaporation 129
Déroulement d'un processus de détartrage 129
Préparation du détartrage 130
Procéder au détartrage 130
Que faire si ... ? 134
Service après-vente et garantie 141
Branchement électrique 142
Schémas des cotes pour l'encastrement 144
Dimensions et découpe du meuble d'encastrement 144
Cotes détaillées de la façade du four 146
Encastrement du four 147
Miele@home 148
Droits d'auteur et licences 150
Adresses 151

Ce four satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme risque toutefois de causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre votre four en marche.
Ils contiennent des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre four.
Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Ce four est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

▶ Ce four n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

▶ N'utilisez le four que conformément à l'usage domestique, pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et déshydrater les aliments. Toute autre utilisation est interdite.

▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce four en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.
Ces personnes sont autorisées à utiliser ce four sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du four, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce four sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.

▶ Risque d'asphyxie ! Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (p. ex. avec les films plastiques) ou en se les enfilant sur la tête. Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlure !
La peau des enfants réagit de manière beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le hublot de la porte, le bandeau de commande et les orifices d'évacuation d'air de l'enceinte de cuisson deviennent très chauds. Empêchez les enfants de toucher à l'appareil pendant son fonctionnement.

▶ Risque de blessure !
La porte peut supporter une charge maximale de 15 kg. Les enfants peuvent se blesser sur la porte ouverte.
Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, empêchez les enfants de monter dessus, de s'asseoir dessus ou de s'y suspendre.

▶ Risque de brûlure !
La peau des enfants réagit de manière beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Lors de la pyrolyse le four s'échauffe davantage qu'en fonctionnement normal. Empêchez les enfants de toucher à l'appareil pendant la pyrolyse.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Un four endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un four endommagé.

▶ La sécurité électrique de ce four n’est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique. Comparez-les avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four au réseau électrique par ce moyen.

▶ Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

▶ Si le four a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Pour les fours livrés sans câble d'alimentation ou lors du remplacement d'un câble d'alimentation endommagé, un câble d'alimentation spécial doit être installé par un électricien professionnel (voir chapitre "Branchement électrique").

▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le four soit déconnecté du secteur, p. ex. l'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux (voir chapitre "Que faire si ...?").

Assurez-vous que c'est le cas en

– déclenchant les disjoncteurs de l'installation électrique ou
– dévissant entièrement les fusibles à vis de l'installation domestique et en les sortant de leur logement, ou bien
– débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant).
  Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.

▶ Pour fonctionner correctement, le four nécessite une amenée d'air frais suffisante. Veillez à ce que l'amenée d'air frais dans l'appareil ne soit pas entravée (p. ex. par l'installation de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement). En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (p. ex. poêle à bois/charbon).

▶ Si le four est encastré derrière une façade de meuble (p. ex. une porte), ne la fermez jamais lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le four, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four soit froid pour fermer la porte.

Utilisation conforme

⚠ Risque de brûlure !
Le four devient très chaud quand il fonctionne.
Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments et des accessoires.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement peuvent s'échauffer et prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le four sans surveillance.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez le four.
Etouffez les flammes en laissant la porte de l'enceinte fermée.

▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, il y a risque de dessèchement et, éventuellement, d'auto-inflammation des aliments.
Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures élevées. N'utilisez jamais les modes de cuisson avec gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des fines herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus ou Chaleur sole-voûte .

▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées dans la préparation de plats, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à haute température et peut s'enflammer au contact des corps de chauffe.

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, l'humidité élevée et l'eau condensée peuvent provoquer de la corrosion dans le four. Même le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement risquent d'être endommagés. N'arrêtez jamais le four mais réglez la température la plus basse dans le mode de fonctionnement sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste alors activé automatiquement.

▶ Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et le liquide s'en échappant peut provoquer de la corrosion dans le four. Couvrez donc les aliments.

▶ En cas d'accumulation de chaleur, l'émail de la sole de l'enceinte de cuisson peut se fissurer ou éclater.
Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne posez pas de plats à rôtir, casseroles, poêles ou tôles directement sur la sole de l'enceinte.

▶ L'émail de la sole de l'enceinte de cuisson peut être abîmé par le fait de déplacer des objets.
Si vous conservez des casseroles ou des poêles dans l'enceinte de cuisson, ne les faites pas glisser sur la sole de l'enceinte.

▶ Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, pouvant provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température.
Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.

▶ Dans les programmes avec apport d'humidité et pendant l'évaporation de l'eau résiduelle, il se dégage de la vapeur d'eau qui peut générer des brûlures sévères.
N'ouvrez jamais la porte pendant la diffusion de vapeur ou lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

▶ Il est important que la température dans les aliments soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils soient suffisamment chauds.

▶ Les plats en plastique ne passant pas au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu.
Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique passant au four.
Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.

▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.
N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

▶ Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.
Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire.

▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg.
Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Le four pourrait être abîmé.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer le four, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

▶ Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

▶ Les grilles supports peuvent être enlevées pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans les grilles supports.

▶ Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse.
Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

▶ Les très fortes températures du nettoyage par pyrolyse peuvent endommager les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse.
Retirez tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse de l'enceinte de cuisson avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Ceci vaut également pour les accessoires en option non pyrolisables (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie.
Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.

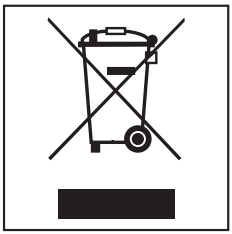
▶ La thermosonde peut être abîmée par des températures très élevées. Le plastique peut fondre.
Ne pas laisser la thermosonde dans l'enceinte.
N'utilisez pas la thermosonde dans les modes de cuisson avec gril (exception : Turbogril).

Elimination de l'emballage de transport

Les emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères d'écologie et de facilité d'élimination. Ils sont donc recyclables. Le recyclage de l'emballage économise des matières premières et réduit le volume des déchets.
Votre agent reprend l'emballage sur place.

Elimination de l'appareil usagé

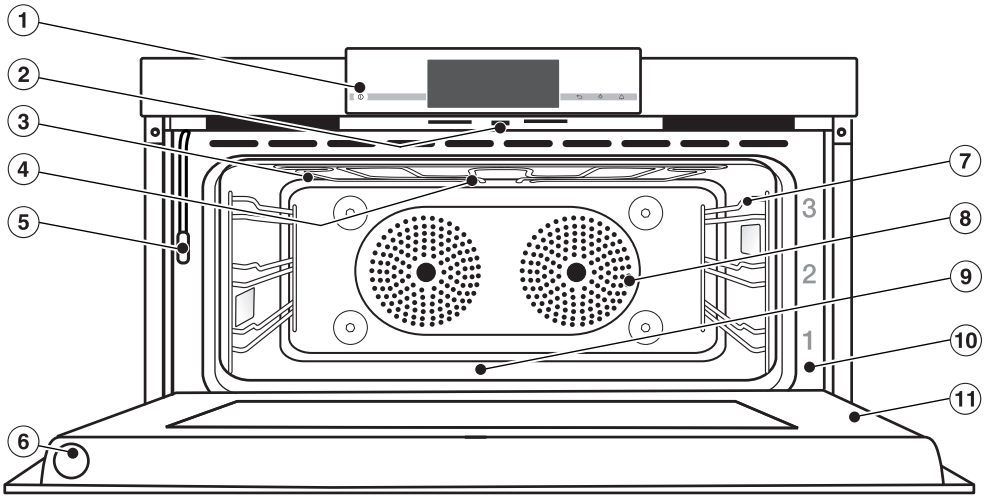
Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à l'environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



Utilisez plutôt les points de collecte de votre commune dédiés à la récupération et à la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples informations, contactez votre revendeur.

Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Schéma descriptif du four



① Eléments de commande

② Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

③ Buses pour l'alimentation en vapeur

④ Corps de chauffe chaleur voûte/gril avec antenne de réception pour la thermosonde sans fil

⑤ Tube d'aspiration pour le système d'évaporation

⑥ Emplacement réservé à la thermosonde sans fil

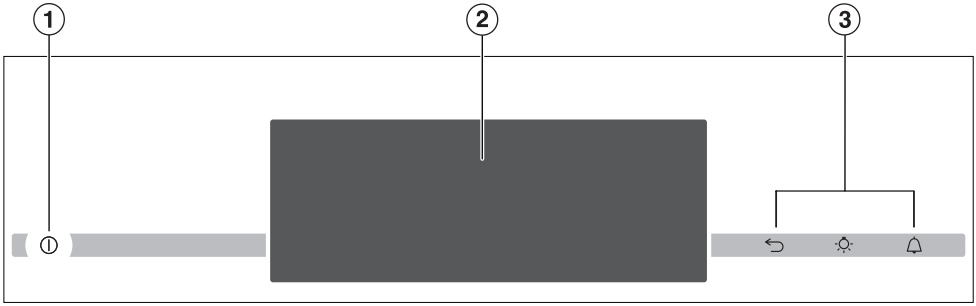
⑦ Grille support à 3 niveaux

⑧ Ouvertures d'aspiration pour les ventilateurs avec résistances circulaires situées derrière

⑨ Sole de l'enceinte de cuisson avec corps de chauffe chaleur sole placé en dessous

⑩ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑪ Porte



① Touche Marche/Arrêt ⏻

② Ecran

③ Touches sensitives ⮌, ☼, 🔔

Eléments de commande

Touche Marche/Arrêt ⏻

La touche Marche/Arrêt ⏻ est en creux et réagit par simple effleurement du doigt.

Elle vous permet d'enclencher et de déclencher le four.

Touches sensitives

Les touches sensitives réagissent au contact du doigt. Tout contact est signalé par un bip sonore. Vous pouvez également désactiver le bip touches (voir chapitre "Réglages – Volume – Bip touches").

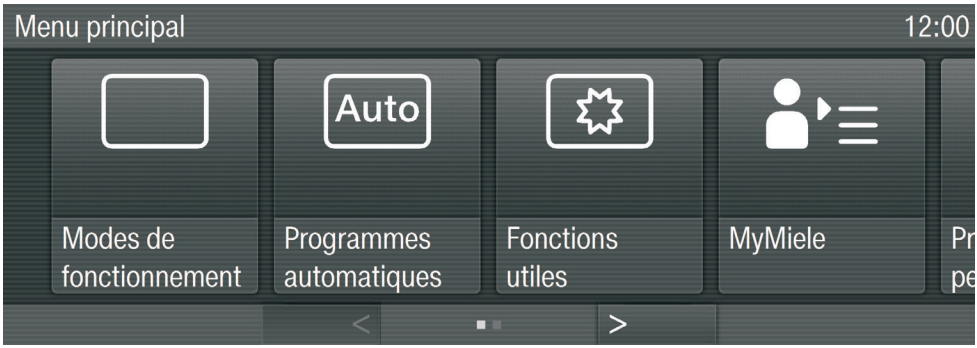
Touche sensitive	Fonction	Remarques
⮌	Pour revenir en arrière pas à pas	
☼	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson	Si un menu s'affiche à l'écran ou si une opération de cuisson est en cours, effleurez ☼ pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par enclencher le four pour que la touche sensitive ☼ réagisse. Lors d'une opération de cuisson, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après 15 secondes ou reste allumé durablement, en fonction du réglage sélectionné.
🔔	Pour régler une minuterie ou une alarme	Si un menu s'affiche à l'écran ou si une opération de cuisson est en cours, vous pouvez à tout moment régler une minuterie (pour cuire des œufs par exemple) ou une alarme, à savoir une heure fixe (voir chapitre "Alarme + minuterie"). Si l'écran est sombre, vous devez commencer par enclencher le four pour que la touche sensitive 🔔 réagisse.

Ecran

L'écran réagit à un simple effleurement du doigt. A la différence des touches sensitives, l'effleurement de l'écran n'est associé à aucun signal sonore.

N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant, tels qu'un crayon par exemple. La surface de l'écran pourrait être abîmée.
En outre, l'écran tactile ne réagit pas lorsque vous utilisez un objet pour le toucher.

L'écran est divisé en trois parties.



En haut à gauche se trouve le chemin d'accès du menu. Il vous indique dans quel menu ou sous-menu vous vous trouvez.
Les points de menu sont séparés les uns des autres par une ligne verticale.
Lorsque le chemin d'accès du menu ne peut pas être affiché pour des raisons de place, les points de menu supérieurs sont symbolisés par **... I** .
En haut à droite s'affichent ces informations : Heure, Alarme et Minuterie .

La partie centrale propose le menu actuel et ses points de menu. Dans cette partie, vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour vous déplacer vers la droite ou vers la gauche du menu.

En bas, les flèches < et > vous permettent de faire défiler des éléments vers la gauche ou la droite. Le nombre de petites cases entre les flèches vous indique le nombre de pages disponibles et votre position dans le menu actuel.

Menu principal

– Modes de fonctionnement
– Programmes automatiques Auto
– Fonctions utiles
– MyMiele
– Programmes personnalisés
– Réglages
– Entretien

Symboles

Les symboles suivants peuvent s'afficher en complément du texte :

Symbole	Signification
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, sont réalisés via une barre à segments.
i	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation. Vous pouvez confirmer les messages d'information avec la touche "OK".
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé (voir chapitre "Réglages – Sécurité"). La commande est bloquée.
	Alarme
	Minuterie
... I	Remarque concernant les points de menu supérieurs qui ne sont pas affichés dans le chemin d'accès du menu pour des raisons de place.

Lors de la sélection d'un mode de fonctionnement, les symboles suivants peuvent également apparaître, selon le réglage :

Symbole	Signification
	Chaleur tournante Plus
	Chaleur sole-voûte
	HydraCook
	Cuisson intensive
	Rôtissage automatique
	Chaleur sole
	Chaleur voûte
	Grand gril
	Petit gril
	Turbogril
	Cuire/brunir
	Pyrolyse
	Température à cœur lors de l'utilisation de la thermosonde

Fonctionnement

Lorsque vous effleurez une option possible, le champ correspondant devient orange.

Sélectionner un point de menu ou visualiser un menu

- Appuyez une fois sur le champ désiré avec le doigt.

Faire défiler

Vous pouvez faire défiler l'écran à gauche ou à droite.

- Balayez l'écran, c'est-à-dire posez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée ou effleurez du doigt les flèches < et > pour vous déplacer vers la droite ou la gauche.

Quitter un niveau de menu

- Effleurez ⮌ ou appuyez sur un point de menu supérieur dans le chemin d'accès du menu ou sur **... I**.

En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, vous retournez au menu supérieur ou au menu principal.

Saisir des chiffres

Vous pouvez saisir des chiffres en faisant défiler la suite de chiffres et en appuyant dessus, ou bien en utilisant le pavé numérique.

Pour saisir des chiffres dans les suites de chiffres :

- Faites défiler la suite de chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.

Pour saisir des chiffres avec le pavé numérique :

- Appuyez sur ⊞ dans la zone inférieure droite du champ de saisie.

Le pavé numérique s'ouvre.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valable, le champ "OK" devient vert. La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Appuyez sur "OK".

Saisir des lettres

Un clavier est à votre disposition pour saisir les noms de programmes personnalisés. Choisissez des noms courts et clairs.

- Appuyez sur les lettres ou caractères souhaités.
- Appuyez sur "Enregistrer".

Désignation du modèle

Vous trouverez à l'arrière une liste des modèles décrits ici.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation du modèle de votre four, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/ puissance maximale de raccordement).

Veuillez préparer ces informations lorsque vous avez des questions ou des problèmes, afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Appareil et accessoires fournis

La livraison comprend :

- le mode d'emploi et les instructions de montage permettant d'utiliser le four,
- le cahier de recettes avec des recettes, p. ex. pour le mode de fonctionnement HydraCook et les programmes automatiques,
- des vis pour fixer votre four dans l'armoire d'encastrement,
- des tablettes de détartrage et un flexible en matière synthétique avec support, pour procéder au détartrage du système d'évaporation,
- différents accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

Equipement selon le modèle !
Votre four est équipé en série de grilles supports, d'une tôle universelle et d'une grille à pâtisserie & à rôtir (nommée "grille").
En fonction du modèle, votre four peut également être équipé des accessoires listés ici.

Tous les accessoires mentionnés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont adaptés aux appareils Miele.

Vous pouvez vous les procurer sur Internet sur www.miele-shop.com ou auprès du service après-vente Miele et de votre revendeur Miele.

Au moment de la commande, indiquez la désignation du modèle de votre four et la désignation des accessoires souhaités.

Grilles supports

Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des grilles supports avec les niveaux 3, 1, pour insérer les différents accessoires.

Le numéro de chaque niveau est indiqué sur le cadre frontal.

Chaque niveau est composé de deux tiges supports superposées :

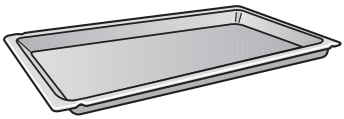
– Les accessoires (p. ex. la grille) s'insèrent entre les tiges supports,

– les rails télescopiques FlexiClip (le cas échéant) doivent être insérés au niveau de la tige support inférieure.

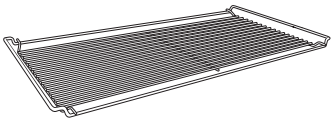
Il est possible de démonter les grilles supports pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Tôle universelle et grille avec sécurité anti-extraction

Tôle universelle HUBB92 :



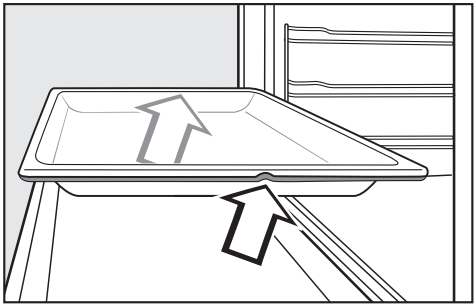
Grille HBBR92 :

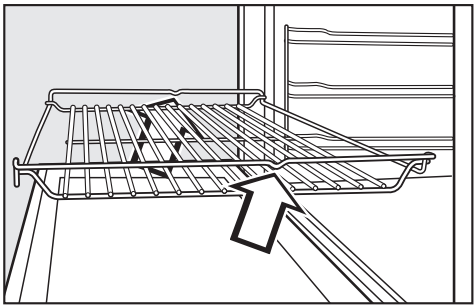


Insérez toujours ces accessoires entre les tiges supports d'un des niveaux de grilles supports.

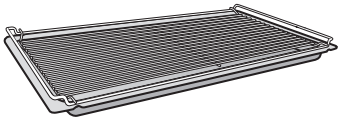
Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

Ces accessoires sont dotés d'une sécurité anti-extraction, située au milieu de chaque petit côté.
Celle-ci permet d'éviter que les accessoires ne glissent des grilles supports lorsque vous souhaitez juste les sortir partiellement.



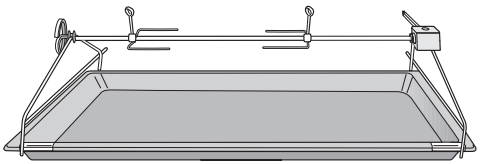


Lorsque vous introduisez les accessoires, veillez à ce que la sécurité anti-extraction se trouve bien à l'arrière.



Si vous utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus, la tôle s'insère entre les tiges supports d'un niveau et la grille s'enfile automatiquement au-dessus.

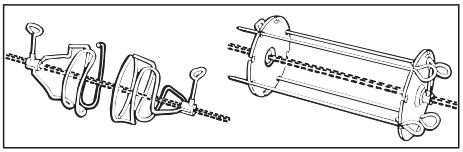
Tournebroche



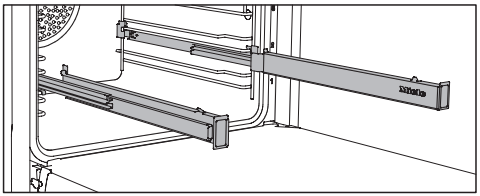
Le tournebroche permet de griller des pièces imposantes telles qu'un rôti roulé ou de la volaille. La rotation du tournebroche permet de dorer la pièce de viande de tous les côtés.

Le tournebroche supporte une charge maximale de 5 kg.

Des accessoires sont disponibles pour cuire la volaille et les brochettes ; ils peuvent être fixés sur le tournebroche :

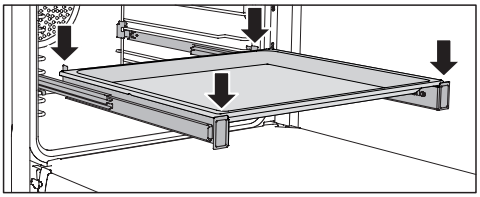


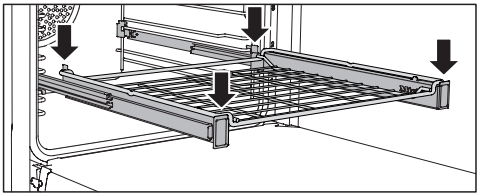
Rails télescopiques FlexiClip HFC92



Vous pouvez monter les rails télescopiques FlexiClip à chaque niveau.

Enfoncez les rails télescopiques FlexiClip complètement dans l'enceinte avant d'y déposer les accessoires. Les accessoires sont alors maintenus automatiquement entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de glisser.





Les rails télescopiques FlexiClip supportent une charge maximale de 15 kg.

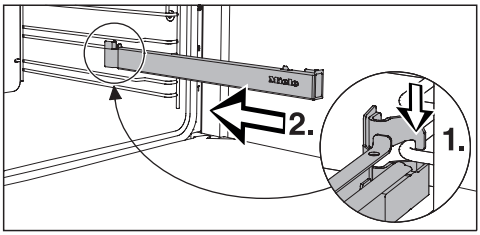
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClip

⚠ Risque de brûlure !
Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie.

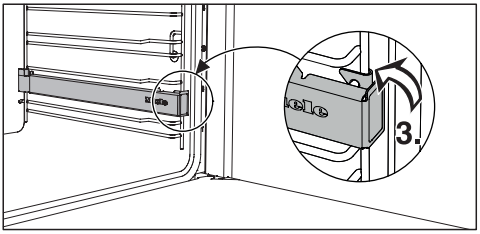
Les rails télescopiques FlexiClip doivent être posés entre les tiges supports d'un niveau.

Montez le rail télescopique FlexiClip portant le logo Miele du côté droit.

Veillez à **ne pas désassembler** les rails télescopiques FlexiClip lors du montage ou du démontage.



- Insérez le rail télescopique FlexiClip par l'avant, sur la tige support inférieure d'un niveau (1) et faites-le glisser le long de la tige dans l'enceinte de cuisson (2.).

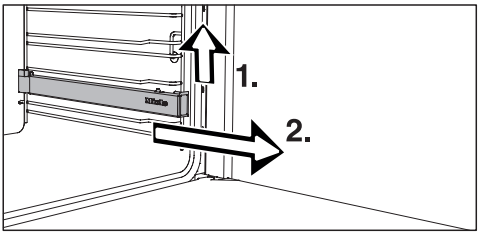


- Enclenchez le rail télescopique FlexiClip sur la tige support inférieure du niveau (3.).

Si, après le montage, les rails télescopiques FlexiClip sont bloqués, sortez-les entièrement en tirant d'un coup sec.

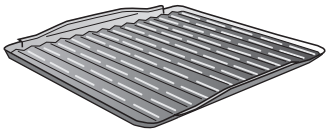
Pour démonter un rail télescopique FlexiClip :

- Insérez entièrement le rail télescopique FlexiClip.



- Soulevez le rail télescopique FlexiClip à l'avant (1.) et faites-le glisser le long de la tige support du niveau pour l'enlever (2.).

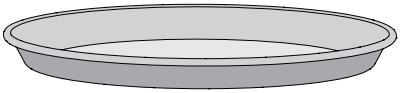
Tôle pour griller & rôtir HGBB92



La tôle pour griller & rôtir se place dans la tôle universelle.
Lorsque vous faites griller ou rôtir, elle permet d'éviter que le jus de viande qui s'écoule ne brûle, afin que vous puissiez l'utiliser ensuite.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

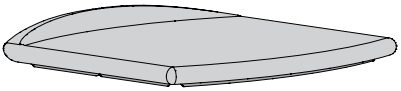
Moule rond HBF 27-1



Sa forme ronde convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'au réchauffage de gâteaux ou de pizzas surgelés.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Pierre de cuisson HBS 60



La pierre de cuisson vous permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson pour les préparations dont le fond doit être croustillant, telles que pizzas, quiches, pain, petits pains, pâtisseries piquantes, ou plats du même type.
La pierre de cuisson se compose de pierre réfractaire émaillée.
Elle se pose sur la grille.
Pour poser et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

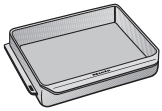
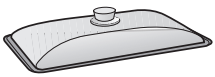
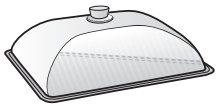
Plat à rôtir HUB et couvercle pour plat à rôtir HBD

Les plats à rôtir Miele doivent être placés sur la grille. La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

Les plats à rôtir sont disponibles en profondeur 22 cm ou 35 cm. La largeur et la hauteur ne changent pas.

Des couvercles adaptés sont disponibles séparément.

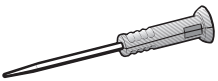
Veuillez indiquer la désignation du modèle à l'achat.

Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB61-22 HUB62-22*	HUB61-35**
	
HBD60-22	HBD60-35
	

* convient aux plans de cuisson à induction

** Le plat à rôtir HUB61-35 ne peut pas être enfourné avec le couvercle, car sa hauteur totale dépasse la hauteur de l'enceinte de cuisson.

Thermosonde

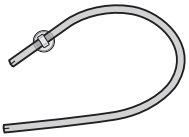


Votre four est équipé d'une thermosonde sans fil, qui vous permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre "Rôtissage – Thermosonde").

La thermosonde se range à l'intérieur de la porte.

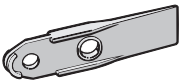
Après chaque utilisation, remettez-la dans son rangement. Enfoncez-la bien, sans quoi vous risqueriez de l'abîmer en fermant la porte !

Tablettes de détartrage, flexible en matière synthétique avec support



Vous aurez besoin de ces accessoires pour détartrer l'appareil.

Déverrouilleur



Le déverrouilleur vous permet d'enlever le cache de l'éclairage latéral.

Chiffon microfibres Miele

Le chiffon microfibres permet d'enlever facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Nettoyant pour four Miele

Le produit nettoyant four convient au nettoyage de salissures très incrustées. Le chauffage de l'enceinte de cuisson n'est pas nécessaire.

Commande du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de fonctionnement pour cuire, rôtir et griller, mais aussi

- d'afficher l'heure,
- d'utiliser la minuterie,
- la mise en marche et l'arrêt automatiques des opérations de cuisson,
- de cuire avec apport d'humidité,
- d'utiliser les programmes automatiques,
- la création de programmes personnalisés,
- de sélectionner ses propres réglages.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants pour le four

La sécurité enfants empêche toute manipulation involontaire sur le four (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants").

Après une panne de secteur, la sécurité enfants est encore enclenchée.

Déclenchement de sécurité

Ce déclenchement de sécurité intervient quand le four est utilisé pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du mode de fonctionnement sélectionné.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'active automatiquement à chaque opération de cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte de cuisson en le mélangeant avec l'air ambiant froid, avant qu'il ne sorte par la fente entre la porte du four et le bandeau de commande.

Après une opération de cuisson, le ventilateur de refroidissement reste encore enclenché un moment pour éviter que de la condensation ne se dépose dans l'enceinte de cuisson, sur le bandeau de commande ou sur l'armoire d'encastrement.

Il s'arrête automatiquement lorsque la température de l'enceinte de cuisson est descendue au-dessous d'une certaine valeur.

Porte avec système d'aération

La porte est constituée de vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur.

Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, la porte de l'appareil est verrouillée dès le début de la pyrolyse. Une fois la pyrolyse terminée, le verrouillage est désactivé lorsque la température dans l'enceinte de cuisson descend en deçà de 280 °C.

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par un effet antiadhésif remarquable et un nettoyage extrêmement facile.

Les aliments cuits se détachent facilement et les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

Vous pouvez couper ou découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces traitées PerfectClean, car cela pourrait provoquer des rayures.

L'entretien des surfaces traitées PerfectClean est comparable à celui du verre.

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et la facilité d'entretien.

Ont été traités PerfectClean :

– la tôle universelle,
– la tôle pour griller & rôtir,
– le moule rond.

Accessoires compatibles avec la pyrolyse

Les accessoires cités ci-dessous peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant la pyrolyse :

– les grilles supports,
– les rails télescopiques FlexiClip,
– la grille.

Veuillez respecter les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

Saisie des réglages de base

⚠ Le four ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

Une fois raccordé au réseau électrique, l'appareil s'enclenche automatiquement.

Ecran d'accueil

Le message d'accueil "Miele Willkommen" apparaît à l'écran et la mélodie d'accueil retentit.
L'appareil vous invite ensuite à effectuer quelques réglages dont vous aurez besoin pour la mise en service.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Sélectionner la langue

- Appuyez sur la langue souhaitée, puis sur "OK".

Sélectionner le pays

- Appuyez sur le pays souhaité, puis sur "OK".

Régler la date

- Faites glisser le doigt sur l'écran dans le champ "Jour", jusqu'à ce que le chiffre correspondant au jour actuel apparaisse.
- Procédez de même pour les champs "Mois" et "Année", jusqu'à ce que la date actuelle soit réglée.
- Appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Régler l'heure

- Faites glisser le doigt sur l'écran dans le champ de gauche, jusqu'à ce que le chiffre correspondant à l'heure actuelle apparaisse.
- Procédez de même pour le champ de droite, jusqu'à ce que l'heure actuelle soit réglée.

Vous pouvez aussi saisir l'heure en utilisant le pavé numérique ⁞⁞⁞.

- Appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Vous pouvez aussi afficher l'heure au format 12 heures (voir chapitre "Réglages – Heure – Format d'affichage de l'heure").

Affichage de l'heure

Sélectionnez ensuite le type d'affichage de l'heure pour le four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").

– activé
L'heure est toujours affichée.

– désactivé
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Certaines fonctions sont limitées.

– désactivation nocturne
L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.

■ Appuyez sur le format souhaité.

■ Appuyez sur "OK".

Une information sur la consommation d'énergie s'affiche.

■ Appuyez sur "OK".

■ Suivez les éventuelles instructions supplémentaires.

Une fois que vous avez validé le message "Première mise en service effectuée avec succès" en appuyant sur la touche "OK", le four est prêt à fonctionner.

Si vous avez, par mégarde, sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions du chapitre "Réglages – Langue ".

Première montée en température du four et rinçage du système d'évaporation

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faire chauffer le four à vide pendant minimum une heure.
Profitez-en pour rincer le système d'évaporation.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.
Evitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails télescopiques FlexiClip dans les grilles supports et enfournez toutes les tôles ainsi que la grille.
- Enclenchez le four.

Le menu principal apparaît.

- Appuyez sur Modes de fonctionnement.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement HydraCook.

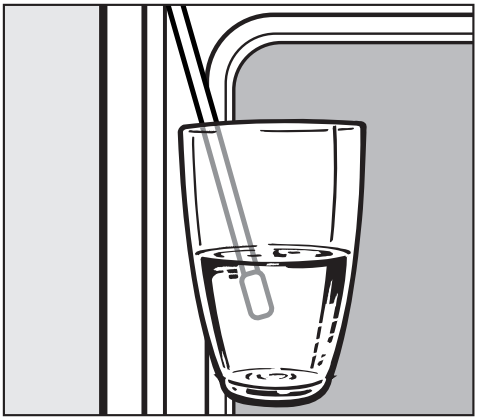
La température préenregistrée (160 °C) apparaît à l'affichage.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement sont activés.

- Utilisez la suite de chiffres ou le pavé numérique pour régler la température maximale (250 °C).
- Appuyez sur "OK".
- Appuyez sur "Diffusion automatique de vapeur".

L'invitation à effectuer le processus d'aspiration apparaît.

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.
- Rabattez vers l'avant le tube d'aspiration situé à gauche, au-dessous du bandeau de commande.



- Plongez le tube d'aspiration dans le récipient rempli d'eau.
- Appuyez sur "OK".

Le processus d'aspiration démarre.

Il se peut que la quantité d'eau effectivement aspirée soit inférieure à celle requise, de sorte qu'il en reste un peu dans le récipient.

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Confirmez la fin de l'aspiration en effleurant la touche "OK".
- Fermez la porte.

Le message s'éteint.

Un bref bruit de pompage est audible. L'eau restant dans le tube d'aspiration est aspirée.

Une diffusion de vapeur est activée automatiquement après une certaine durée.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures. N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.

Faites fonctionner le four à vide au moins pendant une heure.

Après au moins une heure :

- Déclenchez le four.

Après la première montée en température

⚠ Risque de brûlure !
Avant de nettoyer manuellement l'enceinte de cuisson, laissez-la refroidir.

- Enclenchez le four.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.
- Déclenchez le four.

Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Tableau des réglages

Il n'est possible de modifier un réglage que si aucune cuisson n'est en cours.

Dans le tableau, les réglages effectués en usine sont signalés en **gras**.

Réglage	Possibilités de sélection	
Langue	[...]	...
	deutsch	... / Deutschland / Luxemburg / ...
	english	... / Australia / United Kingdom / ...
	[...]	...
Heure	Affichage	activé / **désactivé** / désactivation nocturne
	Représentation	**analogique** / numérique
	Format affichage heure	**24 h** / 12 h
	Régler	Vous pouvez régler l'heure.
Date	Vous pouvez régler la date.	
Eclairage	activé **activé 15 secondes**	
Ecran d'accueil	**Menu principal** Modes de fonctionnement Programmes automatiques Fonctions utiles MyMiele Programmes personnalisés	
Luminosité	plus sombre ■■■■□□□ plus clair	
Volume	Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et du bip touches ou désactiver complètement les signaux sonores. Vous avez également la possibilité d'activer ou de désactiver la mélodie d'accueil.	
	Signaux sonores	moins fort ■■■■■■■ plus fort activé / désactivé
	Bip touches	moins fort ■■■■■■■ plus fort activé / désactivé
	Mélodie d'accueil	**activé** / désactivé

Réglage	Possibilités de sélection	
Unités	Poids	**g** lb/oz
	Température	**°C** °F
Arrêt différé du ventilateur	**commandé par la température** commandé par la durée	
Pyrolyse	avec recommandation **pas de recommandation**	
Températures préenregistrées	Vous pouvez modifier les températures préenregistrées.	
Sécurité	Sécurité enfants	activée **désactivé**
	Verrouillage touches	activée **désactivé**
Catalyseur	Vous pouvez régler l'atténuation des odeurs. min. ■■■■☰☰☐ max. activé / désactivé	
Revendeur	Mode expo	activée **désactivé**
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Températures préenregistrées MyMiele	

Appeler le menu "Réglages"

Vous êtes dans le menu principal.

- Appuyez sur Réglages.

Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

Modifier et enregistrer les réglages

- Appuyez sur Réglages.
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse, et appuyez dessus.

Les réglages actuellement sélectionnés se reconnaissent à leur bordure colorée.

- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse, et appuyez dessus.

Le réglage est enregistré.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre pays.

Une fois la sélection effectuée et validée, la langue souhaitée apparaît immédiatement à l'écran.

Conseil : si vous avez, par mégarde, sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, le symbole vous servira de repère pour vous orienter et revenir au sous-menu "Langue".

Heure

Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure pour le four éteint :

– activé
L'heure est toujours affichée. Vous pouvez activer ou désactiver directement l'éclairage en utilisant la touche sensitive correspondante, ou utiliser les fonctions Alarme + minuterie.

– désactivé
L'écran s'assombrit pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions Alarme + minuterie et Eclairage.

– désactivation nocturne
À des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures. Le reste du temps, l'écran est sombre.

Représentation

Vous pouvez indiquer l'heure au format analogique (sous la forme d'un cadran d'horloge) ou numérique (heure:min).

Au format numérique, la date s'affiche aussi à l'écran.

Format affichage heure

Vous pouvez choisir le format d'affichage de l'heure :

– 24 h
L'heure est affichée au format 24 heures.

– 12 h
L'heure est affichée au format 12 heures.

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Après une panne de courant, l'heure est réaffichée. Le four mémorise ces informations pendant environ 200 heures.

Date

Réglez la date.

Lorsque le four est éteint, la date s'affiche uniquement avec le réglage "Heure – Représentation – numérique".

Eclairage

– activé
L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste enclenché tout au long de l'opération de cuisson.

– activé 15 secondes
Pendant une opération de cuisson l'éclairage de l'enceinte est désactivé après 15 secondes.
Effleurez ☼ pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

Ecran d'accueil

Lorsque vous enclenchez le four, le menu principal s'affiche par défaut. Vous avez également la possibilité de définir directement p. ex. les modes de fonctionnement ou les entrées de My-Miele comme écran d'accueil.

Luminosité

La luminosité est illustrée par une barre à sept segments.

■■■■⊐⊐⊐

■ Utilisez les segments pour modifier la luminosité.

Volume

Signaux sonores

Le volume est illustré par une barre à sept segments.

- Utilisez les segments pour modifier le volume sonore.
  Appuyez sur "activé" ou "désactivé" pour activer ou désactiver le signal sonore.

Si tous les segments sont pleins, vous avez sélectionné le volume maximal.
Si aucun segment n'est plein, le son est éteint.

Bip touches

Le volume du bip émis lors de chaque effleurement d'une touche sensitive est illustré par une barre à sept segments.

- Utilisez les segments pour modifier le volume sonore.
  Appuyez "activé" ou "désactivé" pour activer ou désactiver le bip touches.

Si tous les segments sont pleins, vous avez sélectionné le volume maximal.
Si aucun segment n'est plein, le son est éteint.

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque l'on appuie sur la touche Marche/Arrêt ⏻.

Unités

Poids

– g
  Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.

– lb/oz
  Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et onces.

Température

– °C
  La température est affichée en degrés Celsius.

– °F
  La température est affichée en degrés Fahrenheit.

Arrêt différé du ventilateur

Après une opération de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de tourner pour éviter que de la condensation ne se dépose dans l'enceinte de cuisson, sur le bandeau de commande ou sur l'armoire d'encastrement.

– commandé par la température
  Le ventilateur s'arrête lorsque la température de l'enceinte de cuisson tombe au-dessous d'env. 70 °C.

– commandé par la durée
  Le ventilateur s'arrête au bout d'env. 25 minutes.

Si vous sélectionnez le réglage "commandé par la durée" pour différer l'arrêt du ventilateur de refroidissement, vous ne pouvez pas maintenir de plat au chaud dans l'enceinte.
L'humidité de l'air augmente, embue le bandeau de commande et forme des gouttes d'eau sous le plan de travail ou sur la façade du meuble. L'eau de condensation peut endommager le meuble et le plan de travail et peut créer de la corrosion dans le four.

Pyrolyse

– avec recommandation
  Un message s'affiche pour vous recommander d'effectuer la pyrolyse.

– pas de recommandation
  Aucun message ne s'affiche pour vous recommander d'effectuer la pyrolyse.

Températures préenregistrées

Il est recommandé de modifier les températures préenregistrées de manière durable si vous devez régler fréquemment d'autres températures de cuisson.

Dès que vous accédez au point de menu, la liste des modes de fonctionnement avec les températures préenregistrées correspondantes s'affiche.

- Appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité.
- Modifiez la température préenregistrée.
- Appuyez sur "OK".

Sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche tout enclenchement involontaire du four.

Après une panne de secteur, la Sécurité enfants est encore enclenchée.

Pour activer la sécurité enfants, sélectionnez l'option "activé".

– activé
  La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, vous devez maintenir la touche enfoncée pendant au moins 6 secondes.

Lorsque la sécurité enfants est activée, vous pouvez tout de même régler une alarme et un temps de minuterie.

– désactivé
  La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Verrouillage touches

La fonction de verrouillage touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'une opération de cuisson.

– activé
  Pour pouvoir utiliser une fonction, effleurez le symbole pendant au moins 6 secondes.

– désactivé
  Les touches réagissent immédiatement au contact.

Catalyseur

L'atténuation des odeurs est illustrée par une barre à sept segments.

■ Utilisez les segments pour modifier l'atténuation des odeurs.
  Appuyez "activé" ou "désactivé" pour activer ou désactiver le catalyseur.

Revendeur

Cette option est prévue spécialement pour les revendeurs qui souhaitent présenter le four sans qu'il ne chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

– activé
Le mode expo est activé si vous appuyez sur la touche sensitive "OK" pendant environ 4 secondes.

Dès que vous allumez le four, le message suivant s'affiche : "Mode expo activé. L'appareil ne chauffe pas".

– désactivé
Pour désactiver le mode expo, appuyez sur la touche sensitive "OK" pendant environ 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Réglages usine

– Réglages
Tous les réglages sont réinitialisés sur les réglages d'usine.

– Programmes personnalisés
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.

– Températures préenregistrées
Les températures préenregistrées qui ont été modifiées sont réinitialisées sur les réglages usine.

– MyMiele
Toutes les entrées MyMiele sont effacées.

Avec MyMiele vous avez la possibilité de personnaliser votre four, en entrant des utilisations dont vous vous servez fréquemment.

Pour les programmes automatiques, en particulier, vous n'avez plus besoin de passer en revue tous les niveaux de menu afin de démarrer un programme.

Sous MyMiele, vous pouvez également définir en tant qu'écran d'accueil des points de menu que vous avez entrés (voir chapitre "Réglages – Ecran d'accueil").

Ajouter entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez "MyMiele".
- Sélectionnez "Ajouter entrée".

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi les rubriques suivantes.

– Modes de fonctionnement
– Programmes automatiques Auto
– Fonctions utiles
– Programmes personnalisés

- Validez votre sélection avec OK.

Dans la liste s'affiche une vignette avec la sous-rubrique sélectionnée et le symbole de la rubrique dans laquelle elle a été sélectionnée.

- Procédez de la même manière avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques qui n'ont pas encore été ajoutées peuvent être sélectionnées.

Modifier MyMiele

Après avoir sélectionné "Modifier" vous pouvez

– ajouter des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte moins de 20 entrées,

– supprimer des entrées,

– classer des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte plus de 4 entrées.

Supprimer des entrées

- Sélectionnez "MyMiele".
- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionner "Supprimer entrée".
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Validez votre sélection avec OK.

L'entrée est supprimée de la liste.

Classer les entrées

S'il y a plus de 4 entrée, vous pouvez modifier l'ordre de ces entrées.

- Sélectionnez "MyMiele".
- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionner "Classer entrée".
- Sélectionner l'entrée dont vous souhaitez modifier la position.
- Sélectionnez la position à laquelle l'entrée doit apparaître.
- Validez votre sélection avec OK.

L'entrée s'affiche à la position souhaitée.

Alarme + minuterie

La touche sensitive 🔔 vous permet de régler un temps de minuterie (par exemple pour cuire des œufs) ou une alarme, à savoir une heure fixe.

Vous pouvez régler simultanément deux alarmes, deux minuteries ou une alarme et une minuterie.

Utiliser l'alarme ⏰

Vous pouvez utiliser l'alarme pour régler une heure déterminée à laquelle le four doit émettre un signal sonore.

Régler l'alarme

Si vous avez sélectionné le réglage "Heure – Affichage – Désactivé", allumez le four pour régler l'alarme. l'heure déterminée pour l'alarme sera alors affichée sur le four même si celui-ci est éteint.

- Effleurez 🔔.
- Appuyez sur "Nouvelle alarme".
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Appuyez sur "OK".

Lorsque le four est éteint, l'heure de l'alarme et ⏰ s'affichent à la place de l'heure.

Si une opération de cuisson est en cours en même temps ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et ⏰ s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

À l'heure de l'alarme,

– un signal est émis si le signal sonore a été activé, voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores".

– ⏰ clignote à l'écran à côté de l'heure.

■ Effleurez 🔔 ou le symbole de l'alarme ⏰ dans la partie supérieure droite de l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier l'alarme

■ Effleurez l'alarme dans la partie supérieure droite de l'écran ou effleurez 🔔 puis appuyez sur l'alarme concernée.

L'alarme programmée s'affiche.

■ Réglez la nouvelle heure pour l'alarme.

■ Appuyez sur "OK".

L'alarme modifiée est enregistrée et s'affiche.

Suppression de l'alarme

■ Effleurez l'alarme dans la partie supérieure droite de l'écran ou effleurez 🔔 puis appuyez sur l'alarme concernée.

L'alarme programmée s'affiche.

■ Appuyez sur "réinitialiser".

■ Appuyez sur "OK".

L'alarme est supprimée.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller une autre opération, par exemple pour cuire des œufs.

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez réglé simultanément des temps de démarrage ou d'arrêt de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser après un certain temps de cuisson).

Le délai maximum de la minuterie est de 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.

Conseil : utilisez la minuterie en mode de fonctionnement HydraCook pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur effectuées manuellement au moment voulu.

Réglage de la minuterie

Exemple :
vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez un temps de minuterie.

> Si vous avez sélectionné le réglage "Heure – Affichage – Désactivé", allumez le four pour régler la minuterie. La durée restante sera alors affichée sur le four même si celui-ci est éteint.

- Effleurez .
- Appuyez sur "Nouvelle minuterie".
- Réglez le temps de minuterie.
- Appuyez sur "OK".

Si le four est éteint, le temps de minuterie qui s'écoule et s'affichent à la place de l'heure.

Si une opération de cuisson est en cours en même temps ou si vous vous trouvez dans un menu, le temps de minuterie qui s'écoule et s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

A expiration de la durée de la minuterie

– un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores"),

– 🔔 clignote à l'écran et le temps est décompté.

■ Effleurez 🔔 ou la minuteriedans la partie supérieure droite de l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la durée de la minuterie

■ Appuyez sur la minuterie dans la partie supérieure droite de l'écran ou effleurez 🔔 puis appuyez sur la minuterie concernée.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

■ Réglez le nouveau temps de minuterie.

■ Appuyez sur "OK".

La durée du minuteur modifiée est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Supprimer la durée de minuterie

■ Appuyez sur la minuterie dans la partie supérieure droite de l'écran ou effleurez 🔔 puis appuyez sur la minuterie concernée.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

■ Appuyez sur "réinitialiser".

■ Appuyez sur "OK".

La minuterie est supprimée.

Aperçu des divers modes de fonctionnement

Plusieurs modes de fonctionnement sont à votre disposition pour préparer les recettes les plus diverses.

Différents corps de chauffe seront sollicités selon le mode de fonctionnement et seront éventuellement combinés avec le ventilateur (voir les indications entre parenthèses).

Dans le menu "Modes de fonctionnement", vous pouvez sélectionner :

Chaleur tournante Plus

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour cuire et rôtir. Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.

HydraCook

(résistance circulaire + ventilateur + système d'évaporation)

Pour cuire et rôtir avec apport d'humidité.

Vous pouvez combiner l'apport d'humidité avec un autre mode de fonctionnement.

Cuisson intensive

(résistance circulaire + ventilateur + corps de chauffe chaleur sole)

Pour cuire des gâteaux à garniture humide.
La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de pâtisseries plates, ni pour les rôtis, car le jus de cuisson fonce trop.

Rôtissage automatique

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour rôtir.
Pendant la phase de saisie, le four chauffe tout d'abord à une température de saisie élevée (230 °C).
Dès que cette température est atteinte, l'appareil se règle de lui-même sur la température sélectionnée pour la poursuite de la cuisson (température de rôtissage).

Chaleur sole-voûte

(corps de chauffe chaleur voûte/gril + corps de chauffe chaleur sole)

Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et pour les recettes nécessitant une cuisson à basse température.

Si vous utilisez une recette ancienne, réglez une température inférieure de 10 °C à celle indiquée. Le temps de cuisson n'est pas modifié.

Chaleur voûte

(corps de chauffe chaleur voûte/gril)

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessus des aliments.

Chaleur sole

(corps de chauffe chaleur sole)

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments.

Grand gril

(corps de chauffe chaleur voûte/gril)

Pour les grillades de grandes quantités d'aliments plats (p. ex. des steaks) et pour gratiner dans de grands plats.

L'ensemble du corps de chauffe est enclenché et devient rouge incandescent pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Petit gril

(corps de chauffe chaleur voûte/gril)

Pour les grillades de petites quantités d'aliments plats (p. ex. des steaks) et pour gratiner dans de petits plats.

Seule la partie intérieure du corps de chauffe est enclenchée et devient rouge incandescent pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

(corps de chauffe chaleur voûte/gril + ventilateur)

Pour griller les pièces de gros diamètre (comme p. ex. rôtis roulés, poulet). Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Grand gril, car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur les aliments.

Cuire/brunir

(résistance circulaire en alternance avec la résistance voûte/gril + ventilateur)

Pour cuire des plats et gratins dont la surface doit être croustillante.

Conseils pour économiser de l'énergie

– Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.

– Ne préchauffez l'enceinte de cuisson que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.

– Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une opération de cuisson.

– En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson après le temps de cuisson le plus court indiqué.

– Cuisez avec le mode Chaleur tournante Plus. Vous pouvez cuire à des températures de 10–30 °C inférieures aux autres modes de cuisson.

– Pour de nombreux plats de grillades vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement Turbogril. Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.

– Si vous avez sélectionné le réglage de l'heure "Heure – Affichage – désactivé", votre four est paramétré pour utiliser le moins d'énergie possible.

– Avec le réglage d'usine "Eclairage – activé pendant 15 secondes" l'éclairage de l'enceinte pendant la cuisson s'arrête automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez à tout moment le rallumer en effleurant .

Utilisation de la chaleur résiduelle

En cas de cuisson avec arrêt automatique ou avec une thermosonde, le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement un peu avant la fin de la cuisson.

La chaleur résiduelle est utilisée. Elle suffit pour finir la cuisson.

A l'affichage, s'affiche "Phase économie d'énergie". Le ventilateur de refroidissement, et selon le mode de fonctionnement, le ventilateur d'air chaud reste(nt) activée(s).

Mode d’économie d’énergie

Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à une opération de cuisson ou après avoir allumé le four.

Ce laps de temps dépend des réglages sélectionnés (mode de fonctionnement, température, durée).

L'heure est affichée à l'écran ou celui-ci est sombre (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").

Utilisation simple

■ Enclenchez le four.

Le menu principal apparaît.

■ Enfournez le plat.

■ Appuyez sur Modes de fonctionnement ▭.

■ Appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité.

Le mode de fonctionnement et la température préenregistrée s'affichent.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement sont activés.

■ Modifiez la température préenregistrée si nécessaire.

> La température préenregistrée est acceptée après quelques secondes. Si nécessaire, sélectionnez "Modifier" pour revenir au réglage de la température (voir chapitre "Commande avancée – Modification de la température").

■ Appuyez sur "OK".

La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre la montée en température à l'écran.
La première fois que la température sélectionnée est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Après l'opération de cuisson :

■ Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.

■ Déclenchez le four.

Ventilateur de refroidissement

Après une opération de cuisson, le ventilateur de refroidissement reste encore enclenché un moment pour éviter que de la condensation ne se dépose dans l'enceinte de cuisson, sur le bandeau de commande ou sur l'armoire d'encastrement.

Il s'arrête automatiquement lorsque la température de l'enceinte de cuisson est descendue au-dessous d'une certaine valeur.

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé du ventilateur").

Le champ "Ouvrir les réglages avancés" vous permet de régler les durées de cuisson et d'effectuer d'autres réglages relatifs à l'opération de cuisson.

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné un mode de fonctionnement et réglé une température.

Si vous utilisez la thermosonde, le champ "Température à cœur" s'affiche également. Dans ce cas vous ne pouvez pas régler de durée de cuisson (voir chapitre "Rôtissage – Thermosonde").

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Ouvrir les réglages avancés".

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre cuisson.

– Durée de cuisson

– Arrêt à

– Départ à
(s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé "Durée de cuisson" ou "Arrêt à")

– Préchauffage rapide
(s'affiche uniquement dans les modes de cuisson Chaleur tournante Plus, Rôtissage automatique, Chaleur sole-voûte et HydraCook lorsque vous avez réglé une température supérieure à 100 °C.)

– Crisp function
(réduction de l'humidité pour obtenir des surfaces croustillantes ou cuire des gâteaux à garniture humide)

– Modifier le mode de cuisson
(s'affiche uniquement en mode HydraCook. Vous pouvez combiner les diffusions de vapeur avec un autre mode de cuisson.)

– Modifier mode
(vous pouvez changer de mode de fonctionnement pendant l'opération de cuisson.)

Modification de la température

Dès que vous sélectionnez un mode de fonctionnement, la température préenregistrée correspondante s'affiche.

Les températures suivantes sont préréglées en usine :

Chaleur tournante Plus
. . . . . 160 °C (30–250 °C)
Cuisson intensive . . 170 °C (50–250 °C)
HydraCook . . . . . 160 °C (130–250 °C)
Rôtissage automatique*
. . . . . 160 °C (100–230 °C)
Chaleur sole-voûte . 180 °C (30–280 °C)
Chaleur voûte . . . . 190 °C (100–250 °C)
Chaleur sole . . . . . 190 °C (100–250 °C)
Grand gril . . . . . 240 °C (200–300 °C)
Petit gril . . . . . 240 °C (200–300 °C)
Turbogril . . . . . 200 °C (100–260 °C)
Cuire/brunir . . . . . 190 °C (100–250 °C)

* Température de saisie : env. 230 °C, Température de rôtissage : env. 160 °C

- Si la température préenregistrée correspond aux indications de votre recette, effleurez la touche "OK".
- Si la température préenregistrée ne correspond pas aux indications de votre recette, modifiez-la pour cette opération de cuisson.

Vous pouvez adapter la température préenregistrée de façon définitive à vos habitudes (voir chapitre "Réglages – Températures préenregistrées").

Exemple :
vous avez réglé le mode Chaleur tournante Plus et 170 °C. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.

Vous souhaitez réduire la température définie à 155 °C.

- Appuyez sur "Modifier".
- Réglez la température.
- Appuyez sur "OK".

La température définie modifiée est enregistrée. La température définie et la température réelle s'affichent.

Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide permet de raccourcir la phase préchauffage.

Dans les modes de cuisson Chaleur tournante Plus, Rôtissage automatique, Chaleur sole-voûte et HydraCook, la fonction Préchauffage rapide est automatiquement activée lorsque vous réglez la température sur plus de 100 °C.

Les pizzas et les pâtes délicates (par exemple les génoises ou petits gâteaux) brunissent trop rapidement sur le dessus avec la fonction de Préchauffage rapide.
Pour la préparation de ces plats, désactivez la fonction de Préchauffage rapide.

Vous pouvez désactiver le préchauffage rapide pour toute opération de cuisson.

Fonction Préchauffage rapide

Pour désactiver la fonction de Préchauffage rapide :

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Ouvrir les réglages avancés".
- Appuyez sur "Préchauffage rapide".

Le champ "Désactivé" s'affiche dans le champ "Préchauffage rapide".

- Appuyez sur "OK".

La fonction Préchauffage rapide est désactivée.

Préchauffer l'enceinte de cuisson

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour quelques types de préparations.

Vous pouvez mettre la plupart des plats directement dans l'enceinte de cuisson encore froide pour tirer profit de la chaleur pendant la phase préchauffage.

Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations suivantes :

Chaleur tournante Plus
- pâtes à pain bis et noir,
- rosbif/filet.

Chaleur sole-voûte
- gâteaux et pâtisseries à durée de cuisson brève (jusqu'à 30 minutes environ),
- pâtes délicates (p. ex. génoise),
- pâtes à pain bis et noir,
- rosbif/filet.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.
- Pour la cuisson de pizzas et de pâtes délicates comme celles des petits gâteaux et des biscuits, déclenchez la fonction "Préchauffage rapide" pendant la phase préchauffage.
- Attendez la phase préchauffage.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

- Enfournez le plat.

Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)

Il est judicieux d'utiliser cette fonction avec des aliments à forte teneur en humidité qui devraient rester croustillants en surface, par ex. des frites ou croquettes surgelées, un rôti croustillant.

Cette fonction est également indiquée pour les gâteaux à garniture humide, comme une tarte aux prunes ou aux pommes.

Vous pouvez sélectionner "Crisp function" pour chaque opération de cuisson. La fonction ne peut pas être programmée automatiquement et doit être sélectionnée pour chaque cuisson.
Pour obtenir un effet optimal, activez-la au début d'un programme.

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné un mode de fonctionnement et réglé une température.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Ouvrir les réglages avancés".
- Appuyez sur "Crisp function".

L'option "activé" s'affiche dans le champ "Crisp function".

- Appuyez sur "OK".

La réduction de l'humidité est activée.

Modifier le mode de fonctionnement

Vous pouvez changer de mode de fonctionnement pendant l'opération de cuisson.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Ouvrir les réglages avancés".
- Appuyez sur "Modifier mode".
- Appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité.

Le mode de fonctionnement modifié et la température préenregistrée correspondante s'affichent.

- Si nécessaire, réglez la température pour le mode de fonctionnement sélectionné.
- Appuyez sur "OK".

Le mode de fonctionnement est modifié.

Les temps définis sont conservés.

Réglage de la durée de cuisson

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné un mode de fonctionnement et réglé une température.

Avec le message "Durée de cuisson", "Arrêt à" ou "Départ à", vous pouvez commander l'arrêt automatique du four, ou sa mise en marche et son arrêt automatiques.

– Durée de cuisson
Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments.
Une fois ce délai écoulé, le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement.
La durée maximale de cuisson est de 12:00 heures.

Vous ne pouvez pas saisir de durée de cuisson si vous utilisez la thermosonde. La durée de cuisson dépend alors en effet du moment où la température à cœur est atteinte.

– Arrêt à
Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.

"Arrêt à" ne peut pas être programmé si vous utilisez une thermosonde. La fin de la cuisson dépend alors du moment où la température à cœur est atteinte.

– Départ à
Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

L'option "Départ à" peut uniquement être utilisée en association avec l'option "Durée de cuisson" ou "Arrêt à", sauf si vous utilisez la thermosonde.

Arrêt automatique d'une opération de cuisson

Exemple :
Il est 11:45. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12:15.

Vous pouvez sélectionner "Durée de cuisson" et régler 0:30 h ou sélectionner "Arrêt à" et régler 12:15.

La cuisson s'arrêtera automatiquement après ce laps de temps ou à l'heure indiquée.

Régler la "Durée de cuisson"

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Ouvrir les réglages avancés".
- Réglez la durée de cuisson.
- Appuyez sur "OK".

Régler "Arrêt à"

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Ouvrir les réglages avancés".
- Réglez l'heure à laquelle les aliments doivent être prêts dans le champ "Arrêt à".
- Appuyez sur "OK".

Le temps de cuisson est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson

Le démarrage et l'arrêt automatiques d'une opération de cuisson sont conseillés pour la cuisson de viande.
En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

Pour qu'une **opération de cuisson se mette en marche et s'arrête automatiquement**, vous avez plusieurs possibilités pour entrer l'heure ou la durée :

– "Durée de cuisson" et "Arrêt à"

– "Durée de cuisson" et "Départ à"

– "Arrêt à" et "Départ à"

Exemple :
Il est 11:30. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12:30.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Ouvrir les réglages avancés".
- Réglez 0:30 h dans le champ "Durée de cuisson".
- Réglez 12:30 h dans le champ "Arrêt à".
- Appuyez sur "OK".

L'heure de "Départ à" est calculée automatiquement. "Départ à 12:00" s'affiche.

L'opération de cuisson démarrera à ce moment-là.

Déroulement d'une opération de cuisson avec départ et arrêt automatiques

Jusqu'au démarrage, le mode de fonctionnement, la température sélectionnée "Départ à" et l'heure de départ sont affichés.

Après le démarrage, vous pouvez suivre la phase préchauffage jusqu'à ce que la température définie soit atteinte.

Dès que la température est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Bips sonores").

Après la phase préchauffage, la durée de cuisson restante s'affiche (temps restant).

Vous pouvez suivre l'écoulement de la durée de cuisson à l'écran. La dernière minute est décomptée seconde par seconde.

A la fin de l'opération de cuisson un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. "Opération terminée" apparaît.

Vous pouvez enregistrer vos réglages en créant votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou de prolonger une opération de cuisson avec l'option "Modifier".

Pendant la phase de refroidissement, le ventilateur de refroidissement reste activé.

Modification des durées de cuisson réglées

■ Appuyez sur "Modifier".

Tous les points de menu pouvant être modifiés s'affichent.

■ Réglez la durée souhaitée.

■ Appuyez sur "OK".

En cas de panne de courant, les réglages sont supprimés.

Interruption d'une opération de cuisson

■ Effleurez deux fois ⮌.

Le message "Annuler la cuisson ?" s'affiche à l'écran.

■ Appuyez sur "Oui".

Le menu principal est affiché. Les durées de cuisson réglées sont supprimées.

Votre four est équipé d'un système de diffusion de vapeur qui permet d'apporter de l'humidité lors des opérations de cuisson. L'apport de vapeur et la ventilation optimisée garantissent une cuisson et un brunissement uniformes pour la cuisson des pâtisseries, des viandes ou des grillades en mode HydraCook.

Après avoir sélectionné le mode HydraCook, réglez la température et indiquez le nombre de diffusions de vapeur.

Vous avez le choix entre :

– Diffusion automatique de vapeur
  Préparez la quantité d'eau pour une diffusion de vapeur. Le four déclenche la diffusion de vapeur automatiquement après la phase préchauffage.

– 1 diffusion de vapeur
  2 diffusions de vapeur
  3 diffusions de vapeur
  Préparez la quantité d'eau en fonction du nombre de diffusions de vapeur.
  Vous déclenchez vous-même les diffusions de vapeur.

L'eau fraîche est aspirée dans le système d'évaporation par le tube d'aspiration qui se trouve sous le bandeau de commande, côté gauche.

⚠ D'autres liquides endommageraient l'appareil.
Pour les opérations de cuisson avec apport d'humidité, n'utilisez que de l'eau.

L'eau est injectée dans l'enceinte sous forme de vapeur durant la cuisson.
Les buses pour l'alimentation en vapeur sont placées dans l'angle arrière gauche de la voûte de l'enceinte de cuisson.

La diffusion de vapeur dure environ 5–8 minutes.

Le nombre de diffusions de vapeur et le moment approprié pour les effectuer dépendent de l'aliment à cuire :

– Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.

– Les **pains et petits pains** lèvent mieux avec une diffusion de vapeur au début. La croûte sera plus brillante si une autre diffusion de vapeur a lieu vers la fin de la cuisson.

– Lors du **rôtissage de viande grasse**, l'apport d'humidité en début de cuisson permet de mieux faire suer la graisse.

La cuisson avec apport d'humidité ne convient pas pour les pâtes très humides, p. ex. pour les meringues. En effet, leur cuisson nécessite un processus de séchage.

Déroulement d'une opération de cuisson en mode HydraCook

Il est normal que de la buée se forme sur la vitre intérieure pendant une diffusion de vapeur. Elle s'évapore ensuite pendant la cuisson.

■ Préparez les aliments et enfournez-les.

■ Appuyez sur "Modes de fonctionnement".

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement HydraCook.

La température préenregistrée (160 °C) apparaît à l'affichage.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement sont activés.

Régler la température

- Réglez la température souhaitée.
- Appuyez sur "OK".

Régler le nombre de diffusions de vapeur

Si vous souhaitez activer automatiquement une diffusion de vapeur suite à la phase préchauffage :

- Appuyez sur "Diffusion automatique de vapeur".

Si vous souhaitez activer manuellement une ou plusieurs diffusions de vapeur à des moments précis :

- Appuyez sur "1 diffusion de vapeur", "2 diffusions de vapeur", "3 diffusions de vapeur".

Moment d'activation des diffusions de vapeur

Cette sélection apparaît uniquement si vous avez sélectionné 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur.

Conseil : en cas de sélection de plus d'une diffusion de vapeur, la deuxième diffusion de vapeur doit être activée au plus tôt 10 minutes après le démarrage de la cuisson.

– Diffusions de vapeur manuelles

Si vous souhaitez déclencher les diffusions de vapeur vous-même :

- Appuyez sur "Diffusions de vapeur manuelles".
  Utilisez la minuterie pour vous en rappeler.

– Diffusions vapeur programmées

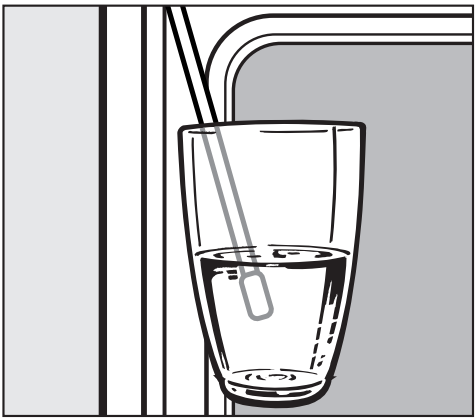
Si vous souhaitez régler le moment de chaque diffusion de vapeur :

- Appuyez sur Diffusions vapeur programmées.
- Réglez le moment d'activation de chaque diffusion de vapeur.
  Le four déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée. Le décompte du temps commence au démarrage de la cuisson.
- Appuyez sur "OK".

L'invitation à effectuer le processus d'aspiration apparaît.

Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.
- Rabattez vers l'avant le tube d'aspiration situé à gauche, au-dessous du bandeau de commande.



- Plongez le tube d'aspiration dans le récipient rempli d'eau.
- Appuyez sur "OK".

Le processus d'aspiration démarre.

Il se peut que la quantité d'eau effectivement aspirée soit inférieure à celle requise, de sorte qu'il en reste un peu dans le récipient.

> Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration. Pour ce faire, sélectionnez "Arrêt" ou "Départ".

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Confirmez la fin de l'aspiration en effleurant la touche "OK".
- Fermez la porte.

Un bref bruit de pompage est audible. L'eau restant dans le tube d'aspiration est aspirée.

La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre la montée en température à l'écran.
La première fois que la température sélectionnée est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Si vous avez sélectionné "Diffusions vapeur programmées", l'heure de déclenchement de la prochaine diffusion de vapeur est affichée. Vous pouvez modifier cette heure avant le déclenchement via le point de menu Modifier".

Modifier le mode de cuisson

Le mode de fonctionnement HydraCook consiste à associer le mode "Chaleur tournante Plus" à un apport d'humidité.

Vous pouvez combiner l'apport d'humidité avec un autre mode de fonctionnement :

– Chaleur sole-voûte

– Cuisson intensive

– Rôtissage automatique

■ Appuyez sur "Modifier".

■ Appuyez sur "Ouvrir les réglages avancés".

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à voir apparaître "Modifier mode de cuisson".

■ Appuyez sur "Modifier mode de cuisson".

■ Appuyez sur le mode de cuisson souhaité.

■ Appuyez sur "OK".

L'opération de cuisson se poursuit avec le nouveau mode de cuisson.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.
N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.
De plus, tout dépôt de vapeur d'eau sur les touches sensitives entraînerait un temps de réaction plus lent des touches.

Diffusion automatique de vapeur

Le message "Diffusion automatique de vapeur" s'affiche.

La diffusion de vapeur est automatiquement activée après la phase préchauffage.

La diffusion de vapeur d'eau dans l'enceinte est en cours. Pendant la diffusion, le symbole " s'affiche.

Après la diffusion de vapeur, "Diffusion de vapeur terminée" s'affiche à l'écran.

■ Terminez la cuisson.

1, 2 ou 3 diffusions de vapeur

– Diffusions de vapeur manuelles

Si vous avez sélectionné "Diffusions de vapeur manuelles", vous pouvez déclencher les diffusions de vapeur dès que "Départ diffusion vapeur" apparaît.

Attendez la phase préchauffage pour que la vapeur se mélange bien avec l'air chauffé de l'enceinte.

Basez-vous sur les indications des recettes pour savoir quel est le moment approprié pour les diffusions de vapeur.

Conseil : utilisez la minuterie 🔔 pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur.

■ Appuyez sur "Départ".

La diffusion de vapeur est déclenchée et "Diffusion de vapeur active" s'affiche à l'écran.

■ Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur.

A la fin de chaque diffusion de vapeur, "Diffusion de vapeur terminée" s'affiche à l'écran.

■ Terminez la cuisson.

– Diffusions vapeur programmées

Le four déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée.

Evaporation de l'eau résiduelle

Lors d'une opération de cuisson avec apport d'humidité et fonctionnant en continu, il n'y a pas d'eau résiduelle dans le système. L'eau est entièrement éliminée par les diffusions de vapeur.

Si un programme avec apport d'humidité est interrompu manuellement ou en raison d'une panne de courant, l'eau qui n'a pas encore été utilisée reste dans le système d'évaporation.

Lors de la prochaine utilisation du mode de cuisson HydraCook ou d'un programme automatique avec apport d'humidité, le message "Évaporer l'eau résiduelle ?" s'affiche, accompagné des options "Passer" et "Oui".

Si possible, lancez immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle afin que seule de l'eau fraîche soit utilisée lors de la prochaine cuisson.

Démarrer immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.
N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement HydraCook ou un programme automatique avec apport d'humidité.

"Evaporer l'eau résiduelle ?" s'affiche.

- Appuyez sur "Oui".

"Evaporer eau résiduelle" et une indication de temps s'affichent.

L'évaporation de l'eau résiduelle est démarrée. Vous pouvez suivre le déroulement.

La durée affichée dépend de la quantité d'eau encore présente dans le système d'évaporation. Il est possible que la durée soit corrigée au cours de l'évaporation de l'eau résiduelle, en fonction de la quantité d'eau effectivement présente dans le système.

A la fin de l'évaporation de l'eau résiduelle apparaît "Opération terminée".

■ Effleurez la touche ⮌.

Vous pouvez à présent effectuer une opération de cuisson avec le mode HydraCook ou utiliser un programme automatique avec apport d'humidité.

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, de la vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte. Eliminez impérativement ces buées une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi.

Passer l'évaporation de l'eau résiduelle

⚠ Il est conseillé d'éviter autant que possible d'annuler ou de passer l'évaporation de l'eau résiduelle, car si le processus d'aspiration de l'eau continuait, cela pourrait entraîner, dans des conditions défavorables, le débordement du système d'évaporation dans l'enceinte de cuisson.

■ Lorsque vous sélectionnez le mode de fonctionnement HydraCook ou un programme automatique avec apport d'humidité, "Evaporer l'eau résiduelle ?" s'affiche.

■ Appuyez sur "Passer".

Vous pouvez à présent effectuer une opération de cuisson avec le mode HydraCook ou utiliser un programme automatique avec apport d'humidité.

La prochaine fois que vous sélectionnerez le mode HydraCook ou un programme automatique avec apport d'humidité, ou que vous arrêterez le four, vous serez à nouveau invité à évaporer l'eau résiduelle.

Votre four propose de nombreux programmes automatiques permettant de réaliser les plats les plus divers. Faciles à utiliser, ces programmes assurent un résultat optimal.
Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Les programmes automatiques figurent sous "Programmes automatiques Auto".

Présentation des catégories d'aliments

– Gâteaux
– Pâtisseries
– Pain
– Mélanges pour pâte à pain
– Petits pains
– Pizzas et tartes salées
– Viande
– Gibier
– Volaille
– Poisson
– Gratins
– Plats surgelés
– Desserts

Utilisation des programmes automatiques

Vous êtes dans le menu principal.

■ Appuyez sur "Programmes automatiques Auto".

La liste de sélection des catégories d'aliments s'affiche.

■ Appuyez sur la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques correspondants s'affichent.

■ Appuyez sur le programme automatique souhaité.

L'écran affiche clairement les différentes étapes menant au démarrage du programme automatique.

Selon le programme, des instructions apparaissent concernant

– le plat ou le moule,
– le niveau,
– la durée de cuisson.

■ Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le cahier de recettes propose une sélection de recettes réalisables avec les programmes automatiques.

Conseils d'utilisation

– Les recettes ci-jointes sont destinées à vous aider à utiliser les programmes automatiques.
Chaque programme vous permet de réaliser des recettes similaires en variant les quantités indiquées.

– Après une cuisson, laissez d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.

– Les indications de durée d'un programme automatique sont approximatives. La cuisson peut s'avérer plus ou moins longue en fonction du déroulement de la cuisson. En particulier en cas d'utilisation d'une thermosonde, la durée de cuisson est fonction du temps nécessaire pour atteindre la température à cœur programmée. Le temps peut fluctuer notamment en fonction de la température de la viande au début de la cuisson.

– Certains programmes vous demandent d'ajouter de l'eau en cours de cuisson. Un message apparaît alors à l'écran (par exemple Ajouter liquide à...).

– Pour certains programmes, il faut attendre une phase préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps s'affiche à l'écran.

Recherche

Sous "Programmes automatiques Auto", vous pouvez effectuer une recherche sur le nom de la catégorie d'aliments et des programmes automatiques.

Il s'agit alors d'une recherche en texte intégral, qui peut aussi porter sur une partie du mot.

Vous êtes dans le menu principal.

- Appuyez sur "Programmes automatiques Auto".

La liste de sélection des catégories d'aliments s'affiche.

- Appuyez sur "Recherche".
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche, par exemple "Pain".

Le nombre de réponses s'affiche dans la zone inférieure droite de l'écran.

> Si aucune réponse ne correspond à votre recherche, ou s'il y a plus de 40 réponses, le champ "Résultats" est désactivé et vous devez modifier le texte recherché.

- Appuyez sur "Résultats".

Les catégories d'aliments et programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Appuyez sur le programme automatique ou la catégorie d'aliments souhaité(e) jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.

Le programme automatique démarre.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés.

– Vous pouvez combiner jusqu'à dix étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes utilisées fréquemment. A chaque étape de cuisson, il faut définir le mode de fonctionnement, la température et la durée de cuisson.
– Vous pouvez définir le(s) niveau(x) de cuisson auquel votre plat doit être inséré.
– Vous pouvez donner un nom au programme correspondant à votre recette.

Lorsque vous accédez à nouveau à votre programme pour le lancer, il se déroule automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

– Sélectionnez "Enregistrer" au terme d'un programme automatique.
– Sélectionnez "Enregistrer" au terme d'une opération de cuisson dont vous aviez défini la durée de cuisson.

Entrez ensuite un nom de programme.

Créer des programmes personnalisés

■ Appuyez sur Programmes personnalisés [👤].

■ Appuyez sur "Créer le programme".

Vous pouvez à présent définir les réglages pour la 1ère phase de cuisson. Suivez les remarques à l'écran :

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement, la température, la durée de cuisson ou la température à cœur souhaités et validez.

> En fonction du mode de fonctionnement sélectionné, vous pouvez activer les fonctions Chauffage accéléré et Crisp via l'option "Ouvrir les réglages avancés".

Tous les réglages de la 1ère étape de cuisson sont effectués.

Vous pouvez ajouter d'autres étapes de cuisson, si vous souhaitez par exemple utiliser un autre mode de fonctionnement différent du premier.

Si de nouvelles étapes de cuisson sont nécessaires :

■ Sélectionnez "Ajouter des étapes de cuisson" et procédez comme pour la 1ère étape.

Lorsque vous avez défini toutes les étapes de cuisson nécessaires :

■ Appuyez sur "Terminer".

Sélectionnez ensuite le(s) niveau(x) :

- Appuyez sur le(s) niveau(x) souhaité(s).
- Appuyez sur "OK".

Une récapitulation de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Vérifiez les réglages et effleurez "OK", ou "Modifier" pour corriger les réglages.
- Appuyez sur "Enregistrer".
- Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

> Le caractère ⌡ vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Une fois le nom de programme entré, appuyez sur "Enregistrer".

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de votre programme.

- Appuyez sur "OK".

Vous pouvez démarrer le programme enregistré immédiatement ou ultérieurement, ou en modifier les étapes de cuisson.

> Le point "Modifier les étapes de cuisson" est décrit dans le chapitre "Programmes personnalisés – Modification des programmes personnalisés".

Démarrer un programme personnalisé

- Appuyez sur Programmes personnalisés [♟].

Les noms des programmes s'affichent.

- Appuyez sur le programme souhaité.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré immédiatement ou ultérieurement, ou afficher les étapes de cuisson.

– Démarrer immédiatement
Le programme est démarré immédiatement. Le chauffage de l'enceinte s'enclenche immédiatement.

– Démarrer ultérieurement
S'affiche uniquement si vous utilisez la thermosonde. Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

– Arrêt à
Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.

– Départ à
Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

– Afficher étapes de cuisson
Une récapitulation de vos réglages s'affiche à l'écran. Vous pouvez corriger les réglages en sélectionnant "Modifier" (voir chapitre "Modifier les programmes personnalisés").

- Appuyez sur la fonction souhaitée.
- Confirmez le message indiquant le niveau auquel le plat doit être enfourné en effleurant la touche "OK".

Le programme démarrera en fonction de l'heure de début ou de fin de cuisson définie.

Modifier les programmes personnalisés

Modifier les étapes de cuisson

Lorsque vous avez enregistré votre programme personnalisé en vous basant sur un programme automatique existant, vous ne pouvez pas modifier les étapes de cuisson.

- Appuyez sur Programmes personnalisés [👤].

Les noms des programmes s'affichent.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Modifier un programme".
- Appuyez sur le programme souhaité.
- Appuyez sur "Modifier les étapes de cuisson".

Vous pouvez modifier les différents réglages de chaque étape de cuisson, ou ajouter de nouvelles étapes.

- Appuyez sur l'étape souhaitée ou "Ajouter des étapes de cuisson".
- Modifiez le programme comme vous le souhaitez (voir chapitre "Programmes personnalisés – Créer un programme personnalisé").
- Contrôlez les réglages et confirmez en appuyant sur "OK".
- Appuyez sur "Enregistrer".
- Modifiez le nom du programme si nécessaire (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés") et appuyez sur "Enregistrer".

Les étapes de cuisson modifiées seront enregistrées dans votre programme.

Modifier le nom

- Appuyez sur Programmes personnalisés [👤].

Les noms des programmes s'affichent.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Modifier un programme".
- Appuyez sur le programme souhaité.
- Appuyez sur "Modifier le nom".
- Entrez le nouveau nom (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés").
- Appuyez sur "Enregistrer".

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de votre programme.

- Appuyez sur "OK".

Le nom modifié de votre programme est enregistré.

Supprimer des programmes personnalisés

- Appuyez sur Programmes personnalisés [👤].

Les noms des programmes s'affichent.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Supprimer le programme".
- Appuyez sur le programme souhaité.
- Appuyez sur "Oui".

Le programme est effacé.

Vous pouvez aussi supprimer simultanément tous les programmes personnalisés (voir chapitre "Réglages – Réglages usine – Programmes personnalisés").

Cuire les aliments en douceur est bénéfique pour la santé.
Les gâteaux, pizzas, frites et produits du même type devraient dorer et non cuire jusqu'à devenir brun foncé.

Modes de fonctionnement

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur tournante Plus, Cuisson intensive, HydraCook ou Chaleur sole-voûte.

Moule

Le choix du moule de cuisson dépend du mode de cuisson et de la préparation.

– Chaleur tournante Plus, Cuisson intensive, HydraCook :
plaque à pâtisserie, tôle universelle et moules en matériau passant au four.

– Chaleur sole-voûte :
moules mats et foncés en tôle noire, émail foncé, fer-blanc mat foncé ou aluminium mat ; moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.
Evitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible et les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.

– Posez toujours les moules sur la grille. Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.

– Vous pouvez cuire les tartes aux fruits et les gâteaux sur plaque directement sur la tôle universelle.

Papier sulfurisé, graissage

Tous les accessoires Miele, tels que tôle universelle ou moule rond sont traités PerfectClean.

En général les surfaces traitées PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

Le papier sulfurisé est uniquement nécessaire pour

– la cuisson de pâtisserie à la saumure, car la solution saline utilisée lors de la préparation de la pâte pourrait endommager la surface traitée PerfectClean ;

– la cuisson de pâtes qui pourraient facilement coller en raison de la grande quantité de blancs d'œuf qu'elles contiennent, p. ex. génoises, meringues ou macarons ;

– la préparation de produits surgelés sur la grille.

Remarques sur le tableau des pâtisseries

Température

En règle générale, optez pour la température la moins élevée.

En cas de température plus élevée, le temps de cuisson est raccourci mais le brunissement peut être très irrégulier et l'aliment pourrait ne pas être cuit correctement.

Temps de cuisson

Vérifiez après le plus court temps indiqué que l'aliment est cuit.
Avec une pique en bois, testez la cuisson. Si aucune particule de pâte humide n'adhère à la pique, la pâtisserie est cuite.

Niveau

Le niveau dans lequel vous insérez l'aliment à cuire dépend du mode de fonctionnement et du nombre de plaques.

– Chaleur tournante Plus
  1 plaque : niveau 1
  2 plaques : niveau 1+3

  Si vous utilisez simultanément des tôles universelles et des plaques à pâtisserie pour cuire sur plusieurs niveaux, placez la tôle universelle au-dessous des plaques à pâtisserie.

– HydraCook
  1 plaque : niveau 1

– Cuisson intensive
  1 plaque : niveau 1 ou 2

– Chaleur sole-voûte
  1 plaque : niveau 1 ou 2

Cuisson de pâtisseries/pain

Tableau des pâtisseries

Gâteaux/pâtisseries			
	[°C]		[min]
Pâte travaillée			
Cakes	**140–160**	**1**	**65–75**
Moule à charnière	**150–170**	**1**	**65–80**
Muffins (1 plaque)	150–170	1	25–50
Petits cakes (1 plaque) [1) 2)]	**140**	**1**	**30–40**
Petits cakes (2 plaques) [1) 2)]	**150** [3)]	**1+3**	**30–40**
Biscuit (plaque)	150–170	1	25–40
Gâteau marbré, aux noix (moule)	**150–170**	**1**	**60–80**
Tarte aux fruits meringuée ou avec liaison (plaque)	150–170	1	45–50
Tarte aux fruits (plaque)	150–170	1	35–45
Tarte aux fruits (moule)	**150–170**	**1**	**45–65**
Fond de tarte [1)]	**150–170**	**1**	**25–30**
Petits gâteaux/gâteaux secs [1)] (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**1 [1+3** [4)]**]**	**20–25**
Pâte brisée			
Fond de tarte	**150–170**	**1**	**20–25**
Crumble	150–170	1	45–55
Petits gâteaux [1)] (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**1 [1+3** [4)]**]**	**15–25**
Sablés [1) 2)] (1 [2] plaque(s))	**140**	**1 [1+3** [4)]**]**	**30–45**
Tarte au séré	140–160	1	70–95
Apple pie (moule Ø 20 cm) [1) 2)]	**160**	**1**	**85–105**
Tourte aux pommes [1)]	150–170	1	60–70
Tarte aux abricots avec liaison (moule)	140–160	1	55–75
Tarte	–	–	–

Les données correspondant au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en caractères gras.

Sans autre indication, les durées s'appliquent à un four qui n'a pas été préchauffé. Elles se réduisent de 10 minutes environ si le four a été préchauffé.

Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée la plus courte écoulée.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	1	60–70	–	–	–
160–180	1	65–80	–	–	–
160–180	**2**	**25–50**	–	–	–
160 [3]	**1**	**18–25**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
160–180	**2**	**25–40**	–	–	–
150–170	1	60–80	–	–	–
160–180	**2**	**40–50**	–	–	–
160–180	**2**	**35–45**	–	–	–
160–180	1	45–65	–	–	–
170–190	1	20–25	–	–	–
160–180 [3]	2	15–25	–	–	–
170–190	1	15–20	–	–	–
160–180	**2**	**45–55**	–	–	–
160–180	2	15–25	–	–	–
160 [3]	**2**	**15–30**	–	–	–
160–180	**1**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
160–180	1	60–70	**150–170**	**1**	**55–65**
160–180	1	55–75	**140–160**	**1**	**50–60**
220–240 [3] [5]	**1**	**30–40**	**190–210** [3]	**1**	**30–40**

Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

température / niveau / temps de cuisson

1) Pendant la phase préchauffage, désactivez la fonction Préchauffage rapide. A cet effet, sélectionner "Ouvrir les réglages avancés – Préchauffage rapide – Désactivé".

2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

3) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

4) Sortez les plaques du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

5) Sélectionnez "Ouvrir les réglages avancés – Crisp function – Activée".

6) Désactivez le catalyseur (voir chapitre "Réglages – Catalyseur").

Cuisson de pâtisseries/pain

Tableau des pâtisseries

Gâteaux/pâtisseries			
	[°C]		[min]
Pâte à génoise [1)]			
Fond de tarte (2 œufs) [1)]	160–180	1	20–30
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs) [1)]	160–180	1	25–35
Gâteau de Savoie [1) 2)]	**170**	**1**	**25–35**
Biscuit roulé [1)]	160–180 [3)]	1	15–25
Pâte levée/pâte à l'huile et au séré			
Faire lever la pâte	**50**	[5)]	**15–30**
Stollen	**150–170**	**1**	**55–65**
Crumble	**150–170**	**1**	**50–60**
Tarte aux fruits (plaque)	**150–170**	**1**	**55–65**
Pain blanc	**160–180**	**1**	**45–55**
Pain complet	**170–190** [3)]	**1**	**50–60**
Pizza (plaque) [1)]	170–190	1	35–45
Tarte à l'oignon	150–170	1	35–45
Chaussons aux pommes (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**1 [1+3** [4)]**]**	**25–30**
Pâte à choux [1)], choux (1 plaque)	**160–180**	**1**	**30–45**
Pâte feuilletée (1 plaque)	**170–190**	**1**	**20–30**
Pâtisserie meringuée, macarons (1 [2] plaque(s))	**120–140**	**1 [1+3** [4)]**]**	**25–50**

Les données correspondant au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en caractères gras.

Sans autre indication, les durées s'appliquent à un four qui n'a pas été préchauffé. Elles se réduisent de 10 minutes environ si le four a été préchauffé.

Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée la plus courte écoulée.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
160–180 [3]	**1**	**20–25**	–	–	–
160–180 [3] [6]	**1**	**20–35**	–	–	–
150–180 [3] [6]	**1**	**20–45**	–	–	–
160–180 [3] [6]	**2**	**12–20**	–	–	–
50	[5]	15–30	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
160–180	2	50–60	–	–	
170–190 [1]	2	55–65	–	–	–
160–180	1	50–60	–	–	–
180–200 [3]	1	50–60	–	–	–
190–210	**2**	**30–45**	170–190	1	35–45
180–200	**2**	**25–35**	170–190	1	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 [3]	2	35–45	–	–	–
190–210 [3]	2	15–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

température / niveau / temps de cuisson

1) Pendant la phase préchauffage, désactivez la fonction Préchauffage rapide. A cet effet, sélectionner "Ouvrir les réglages avancés – Préchauffage rapide – Désactivé".

2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

3) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

4) Sortez les plaques du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

5) Placez la grille sur la sole du four et posez le récipient dessus.

6) Désactivez le catalyseur (voir chapitre "Réglages – Catalyseur").

7) Sélectionnez "Ouvrir les réglages avancés – Crisp function – activée".

Modes de fonctionnement

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes de cuisson Chaleur tournante Plus, HydraCook, Rôtissage automatique, Chaleur sole-voûte ou l'un des programmes automatiques.

Ustensiles

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

Plat à rôtir, cocotte, plat en Pyrex, boyau/sac à rôtir, cocotte en terre, tôle universelle, grille et/ou tôle pour griller et rôtir (si vous en avez une) sur tôle universelle.

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôtir car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
En outre l'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille.

Remarques sur le tableau de rôtissage

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

En mode Chaleur tournante Plus, HydraCook ou Rôtissage automatique réduisez la température d'environ 20 °C par rapport à la température préconisée en mode Chaleur sole-voûte.

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réglez la température environ 10 °C au-dessous de celle indiquée dans le tableau de rôtissage.
Le rôtissage prendra un peu plus de temps, mais la viande cuira de manière uniforme et n'aura pas de croûte trop épaisse.

En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Préchauffage

Le préchauffage n'est nécessaire qu'avec le rosbif et le filet.

Durée de rôtissage

Vous pouvez calculer la durée de rôtissage en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [minutes/cm] :

Bœuf/gibier : . . . . . 15–18 min/cm

Porc/veau/agneau :. . . . . 12–15 min/cm

Rosbif/filet : . . . . . 8–10 min/cm

Pour la viande congelée, la durée de rôtissage se prolonge d'environ 20 minutes par kg. Vous pouvez rôtir de la viande congelée sans la décongeler au préalable jusqu'à un poids de 1,5 kg environ.

Vérifiez après le temps le plus court indiqué si la pièce à rôtir est cuite.

Niveau

En fonction de la hauteur de la pièce à cuire, insérez-la au niveau 1 ou 2.

Conseils

Brunissement

Le brunissement a lieu à la fin de la cuisson. La viande brunira encore plus fort si vous enlevez le couvercle du récipient environ à la moitié de la durée de rôtissage.

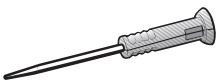
Temps de repos

Une fois le rôtissage terminé, sortez le rôti de l'enceinte de cuisson, enroulez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer environ 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

Rôtissage de la volaille

La peau de la volaille sera croustillante si, 10 minutes avant la fin du rôtissage, vous la passez au pinceau avec de l'eau légèrement salée.

Thermosonde



La thermosonde sans fil vous permet de surveiller l'opération de cuisson degré par degré.

Fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est enfoncée dans la pièce à cuire. Elle contient une sonde de température qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant l'opération de cuisson.

La sonde de température est située à environ 2 cm derrière la pointe. Enfoncez la pointe métallique dans l'aliment de façon à ce que la sonde de température se trouve au centre (voir "Indications importantes concernant l'utilisation").

L'augmentation de la température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson.
La température à cœur doit être choisie plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit, par exemple.

Vous pouvez régler la température à cœur jusqu'à 99 °C. Vous trouverez des indications sur les différents aliments et les températures à cœur correspondantes dans le tableau de rôtissage et dans le chapitre "Cuisson à basse température".

La durée du rôtissage en fonction de la température est comparable à celle du rôtissage en fonction du temps.

La transmission des valeurs de la température à cœur au système électronique du four se fait par signaux radio entre l'émetteur de la thermosonde et l'antenne réceptrice située dans la paroi arrière, dès que vous placez dans l'enceinte de cuisson les aliments avec la thermosonde en place.

Seule une porte fermée garantit une parfaite transmission radio.

La transmission radio est interrompue si vous ouvrez la porte pendant le processus de cuisson, par exemple pour arroser un rôti. Elle est poursuivie après fermeture de la porte. Quelques secondes s'écoulent avant que la température réelle à cœur s'affiche à nouveau à l'écran.

La thermosonde serait endommagée en cas de température supérieure à 100 °C. Si vous n'utilisez pas la thermosonde, retirez-la de l'enceinte, elle ne doit pas rester dedans pendant une cuisson.
Lorsque vous ne l'utilisez pas, veuillez donc toujours la replacer dans son rangement dans la porte.
Lorsqu'elle se trouve dans un aliment, il n'existe aucun risque d'endommagement, car la température à cœur maximale pouvant être réglée est de 99 °C.

Possibilités d'utilisation

Certains programmes automatiques et fonctions utiles vous invitent à utiliser la thermosonde.

Vous pouvez également vous en servir avec les Programmes automatiques et les modes de fonctionnement suivants :

– Rôtissage automatique
– Chaleur tournante Plus
– Cuisson intensive
– Chaleur sole-voûte
– HydraCook
– Turbogril

Indications importantes concernant l'utilisation

⚠ Pour un fonctionnement optimal, veuillez respecter les indications suivantes.

– N'utilisez pas de plats métalliques étroits et à bords hauts, car ils affaiblissent les signaux radio.

– Evitez de placer des objets métalliques au-dessus de la thermosonde, comme un couvercle de rôtissoire, une feuille d'aluminium ou une grille et une tôle universelle enfournées aux niveaux supérieurs.
Les couvercles en verre ne présentent aucun problème.

– N'utilisez pas simultanément une autre thermosonde métallique du commerce.

– Evitez de plonger la partie supérieure de la thermosonde dans le jus de cuisson ou de la poser sur la viande ou au bord du plat.

N'utilisez pas la thermosonde pour soulever les aliments, vous risqueriez de la casser !

Observez en outre les points suivants :

– Vous pouvez placer la viande dans un plat ou sur la grille en glissant la tôle universelle dessous.

– La pointe en métal de la thermosonde doit être complètement enfoncée dans l'aliment et toucher son centre. La poignée doit être tournée vers le haut et légèrement de biais et non pas horizontale et pointée vers la porte ou les coins de l'enceinte.

– Si vous faites cuire de la volaille, le plus simple est de planter la pointe métallique dans la partie la plus épaisse, dans la poitrine. Palpez la poitrine entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais.

– La pointe en métal ne doit pas toucher un os et ne doit pas être piquée aux endroits très gras. Cela risque de déclencher l'arrêt prématuré de la cuisson.

– Pour de la viande très marbrée et entrelardée, sélectionnez la valeur la plus élevée parmi celle indiquées dans la gamme de températures à cœur du tableau de rôtissage.

– Si vous utilisez un boyau/sac à rôtir ou du papier aluminium, percez-le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également le mettre dans le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

– Sur les aliments très plats tels que le poisson, la thermosonde doit être plantée presque horizontalement. Veuillez donc cuire le poisson dans des plats en pyrex ou en céramique car les parois des plats métalliques perturbent la transmission du signal.

Si pendant un processus de cuisson, la thermosonde n'est plus reconnue, un message correspondant s'affiche à l'écran. Modifiez alors la position de la thermosonde dans l'aliment.

Utilisation de la thermosonde

- Sortez la thermosonde de son logement, dans la porte.
- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la pièce à cuire. La poignée doit être, en biais, orientée vers le haut.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez un mode de fonctionnement ou un programme automatique.

Le message "Poursuivre la cuisson avec la thermosonde ?" s'affiche.

- Appuyez sur "Oui".
- Modifiez la température préenregistrée si nécessaire.
- Modifiez éventuellement la température à cœur préenregistrée si nécessaire.

Pour les programmes automatiques, les températures à cœur sont fixes.

Vous pouvez programmer un départ différé. Effleurez " Ouvrir les réglages avancés" et réglez une heure dans le champ "Départ à". En mode Programmes automatiques, appuyez sur "Démarrer ultérieurement".

Il est facile d'évaluer plus ou moins exactement le moment où l'opération sera terminée, car la durée d'une cuisson avec thermosonde est pratiquement identique à celle d'une cuisson sans thermosonde.

Vous ne pouvez pas régler les fonctions "Durée de cuisson" et "Arrêt à", car la durée totale dépend du temps nécessaire pour atteindre la température à cœur.

Affichage du temps restant

Après un certain temps, la durée de cuisson restante approximative s'affiche à l'écran (temps restant).

Le temps restant se calcule à partir de la température de cuisson réglée, de la température à cœur prescrite et du déroulement de la montée en température de celle-ci.

Le temps restant affiché au début est approximatif. Le temps restant étant recalculé en permanence tout au long de l'opération, son affichage est rectifié en permanence et devient ainsi de plus en plus précis.

Toutes les informations relatives au temps restant sont supprimées lorsque vous modifiez la température de cuisson ou la température à cœur, ou lorsque vous sélectionnez un autre mode de fonctionnement.
Le temps restant est recalculé lorsque la porte de l'appareil est restée longtemps ouverte.

Affichage de la température à cœur

Dès que le temps restant s'affiche, vous pouvez de plus afficher la température à cœur actuelle.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Affichage température à cœur".
- Appuyez sur "activé".
- Appuyez sur "OK".

La température à cœur actuelle s'affiche également à l'écran.

Utilisation de la chaleur résiduelle

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour achever la cuisson.

L'utilisation automatique de la chaleur résiduelle permet d'économiser de l'énergie.

A l'affichage, la fonction d'économie d'énergie est signalée par le message "Phase économie d'énergie". La température à cœur mesurée n'est plus affichée.

Le ventilateur de refroidissement et, selon le mode de fonctionnement choisi, la soufflerie d'air chaud continuent de fonctionner.

Une fois que la température à cœur sélectionnée est atteint,

– "Opération terminée" s'affiche à l'écran,

– un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Si la viande n'est pas encore cuite à votre goût, piquez la thermosonde à un autre endroit et répétez le processus.

Tableau de rôtissage

Viande/poisson	/	
	[°C]	[min]
Rôti de bœuf, env. 1 kg	170–190	100–130 [2]
Filet de bœuf/rosbif, env. 1 kg	**200–220** [3]	**45–55**
Gibier rôti, env. 1 kg	**180–200**	**60–90** [4]
Rôti de porc/rôti roulé, env. 1 kg	160–180	100–120 [4]
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg	160–180	130–160 [4]
Carré de porc fumé, env. 1 kg	**160–180**	**60–80** [4]
Rôti de viande hachée, env. 1 kg	170–190	60–90 [4]
Rôti de veau, env. 1,5 kg	**170–190**	**100–120** [4]
Gigot d'agneau, env. 1,5 kg	**170–190**	**90–120** [4]
Selle d'agneau, env. 1,5 kg	170–190	50–60
Volaille 0,8–1,2 kg	**180–200**	**60–70**
Volaille, env. 2 kg	**170–190**	**90–110**
Volaille farcie, env. 2 kg	**170–190**	**110–130**
Volaille, env. 4 kg	**160–180**	**150–180**
Poisson entier, env. 1,5 kg	**160–180**	**35–55**

Les données correspondant au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en caractères gras.

Les durées s'appliquent à un four qui n'a pas été préchauffé.

Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée la plus courte écoulée.

L'indication de la température se base sur la préparation dans un plat à rôtir sans couvercle.
Réduisez la température de 10 °C si vous cuisez le rôti directement sur la tôle universelle ou sur la grille avec la tôle universelle.

[HydraCook] 1)		[Chaleur soleveuôte]		
[°C]	[min]	[°C]	[min]	[°C] 5)
–	–	**190–210**	**110–140** 2)	85–95
–	–	200–220 3)	45–55	40–70 6)
180–200	**60–90** 4)	190–210	60–90 4)	80–90
160–180	110–130 4)	**180–200**	**100–120** 4)	80–90
170–190	130–160 4)	**190–210**	**130–160** 4)	80–90
160–180	**60–80** 4)	170–190	80–100 4)	75–80
170–190	60–70 4)	**190–210**	**60–70** 4)	75–80
170–190	**90–110** 4)	190–210	100–120 4)	70–80
170–190	**90–120** 4)	200–220	90–120 4)	80–85
–	–	**190–210**	**50–60**	70–75
190–210	**60–70**	190–210	60–75	85–90
180–200	**90–110**	180–200	100–120	85–95
180–200	**100–120**	180–200	110–130	85–95
170–190	**140–170**	180–200	150–180	85–90
170–190	**35–55**	190–210	35–55	75–80

[Chaleur tournante Plus] / [Rôtissage automatique] / [HydraCook] / [Chaleur soleveuôte]

température / durée de rôtissage / température à cœur pour la thermosonde

En fonction de la hauteur de la pièce à cuire, insérez-la au niveau 1 ou 2.

1) Après le préchauffage :
déclenchez les diffusions de vapeur manuelles en les répartissant sur la durée de cuisson.

2) Cuisez d'abord avec le couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps et versez env. 0,5 l de liquide.

3) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Pendant la phase préchauffage, désactivez toutefois la fonction Préchauffage rapide. A cet effet, sélectionnez "Ouvrir les réglages avancés – préchauffage rapide – désactivé".

4) Après la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.

5) Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur correspondante pour les aliments.

6) Sélectionnez la température à cœur en fonction du degré de cuisson souhaité :
saignant : 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–70 °C

Cuisson à basse température

Cette méthode de cuisson est idéale pour les morceaux de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuits avec une précision absolue.

Dans un premier temps, saisissez la viande rapidement et à haute température sur toutes ses faces.

Placez ensuite votre viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée où elle prendra le temps de cuire à température réduite, jusqu'à être parfaitement cuite.

Cette méthode permet à la viande de se détendre. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.
Le résultat est très tendre et juteux.

Conseils

– Utilisez de la viande maigre rassie à point, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Vous devez avoir détaché l'os au préalable.

– Faites rôtir dans de la graisse résistant aux températures élevées (p. ex. de la graisse de beurre ou de l'huile).

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures et dépend du poids et de la taille de la pièce de viande ainsi que du degré de cuisson et du brunissement souhaités.

Temps de cuisson/températures à cœur

Viande	Temps de cuisson [min]	Température à cœur [°C]
Rosbif		
– saignant :	60–90	48
– à point :	120–150	57
– bien cuit :	180–240	69
Filet mignon de porc	120–150	63
Côtes fumées*	150–210	68
Selle de veau*	180–210	63
Selle d'agneau*	90–120	60

* pièce désossée

Après l'opération de cuisson

Les températures de cuisson externe et à cœur étant très basses,

– vous pouvez immédiatement couper la viande. Il n'est pas nécessaire d'observer un temps de repos,

– le résultat de cuisson n'est pas affecté lorsque la viande reste dans l'enceinte une fois la durée écoulée : vous pouvez ainsi la garder au chaud jusqu'à ce qu'elle soit servie,

– la viande a une température de dégustation optimale. Dressez-la sur des assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Utilisation de la fonction utile "Cuisson à basse température"

- Appuyez sur Fonctions utiles [☼].
- Appuyez sur "Cuisson à basse température".
- Réglez la température.
- Réglez la température à cœur.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

  Laissez la grille et la tôle universelle dans l'enceinte de cuisson durant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage de l'enceinte, faites rôtir la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur le plan de cuisson.

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

- Dès que le message "Utiliser la thermosonde" s'affiche, placez la viande saisie sur la grille et enfoncez la thermosonde de façon à ce que le capteur de température se trouve approximativement au centre de l'aliment.

  Suivez également les indications au chapitre "Rôtissage – Thermosonde".
- Enfournez la grille avec la tôle universelle au niveau indiqué.

⚠ Le corps de chauffe chaleur voûte/gril est chaud. Risque de brûlure !

- Fermez la porte.

À la fin du programme, le message "Opération terminée" s'affiche et un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Si la viande n'est pas suffisamment cuite à votre goût, vous pouvez prolonger le programme.

Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température

Utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus.

Pour le préchauffage, n'utilisez pas le mode de fonctionnement Préchauffage rapide.

- Enfournez la tôle universelle avec la grille au niveau 1.
- Appuyez sur Modes de fonctionnement ▭.
- Appuyez sur Chaleur sole-voûte ▭.
- Réglez une température de 130 °C.
- Désactivez la fonction Préchauffage rapide. Pour ce faire, appuyez sur "Modifier – Ouvrir les réglages avancés – Préchauffage rapide – Désactivé".
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec la grille et la tôle universelle pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage de l'enceinte, faites rôtir la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur le plan de cuisson.

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

- Déposez la viande saisie sur la grille.
- Appuyez sur "Modifier".
- Réduisez la température à 100 °C.
- Terminez la cuisson de la viande.

Vous pouvez également programmer un arrêt automatique de l'opération de cuisson (voir chapitre "Utilisation – Réglage de la durée de cuisson").

⚠ Risque de brûlure !
Si vous grillez porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur pour être refroidi. Les éléments de commande chauffent.
Fermez la porte lorsque vous grillez des aliments.

Modes de fonctionnement

Grand gril

Pour les grillades de grandes quantités d'aliments plats (p. ex. des steaks) et pour gratiner dans de grands plats.

L'ensemble du corps de chauffe est enclenché et devient rouge incandescent pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Petit gril

Pour les grillades de petites quantités d'aliments plats (p. ex. des steaks) et pour gratiner dans de petits plats.

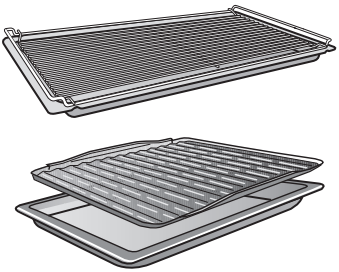
Seule la partie intérieure du corps de chauffe est enclenchée et devient rouge incandescent pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

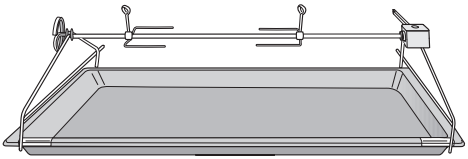
Pour griller des aliments de grand diamètre, tels que de la volaille.

Le corps de chauffe chaleur voûte/gril et le ventilateur sont activés alternativement.

Ustensiles



Utilisez la tôle universelle avec la grille ou la tôle pour griller & rôtir (si vous en avez une) posée dessus.
Cette dernière permet d'éviter que le jus de viande qui s'écoule ne brûle, afin que vous puissiez l'utiliser ensuite.



Votre four est également équipé d'un tournebroche avec lequel vous pouvez préparer un rôti roulé ou de la volaille par exemple. (voir chapitre "Griller en utilisant le tournebroche").

Remarques concernant le tableau de cuisson au gril

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Pour les aliments à griller plats, il convient de choisir une température de 275 °C, pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut maximum 220 °C.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire pour griller.
Préchauffez le corps de chauffe chaleur voûte/gril environ 5 minutes porte fermée.

Niveau

Sélectionnez le niveau en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller.

– Aliments à griller plats : niveau 2/3
– Aliments à griller de grand diamètre : niveau 1/2

Temps de cuisson

– Les pièces de viande / poisson plates doivent cuire pendant env. 6–8 minutes par côté.
  Les pièces plus épaisses ont besoin de plus de temps par côté.
  Vérifiez que les pièces sont d'épaisseur à peu près égale afin que les temps de cuisson ne diffèrent pas trop.
– Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Test de cuisson

Si vous voulez contrôler le degré de cuisson de la viande, pressez dessus avec une cuillère :

saignant :	si la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur
à point :	si la viande cède peu sous la pression, l'intérieur est rosé
bien cuit :	si la viande ne cède pas, l'intérieur est bien cuit

De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Conseil

Si vous constatez qu'un gros morceau de viande a déjà bruni fortement mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température pour la suite de la cuisson. Ainsi, la surface ne brunira pas excessivement.

Préparer des aliments à griller

Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.

Vous pouvez enduire d'huile les tranches maigres. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats ainsi que les darnes et salez-les. Vous pouvez également les arroser d'un peu de citron.

Griller

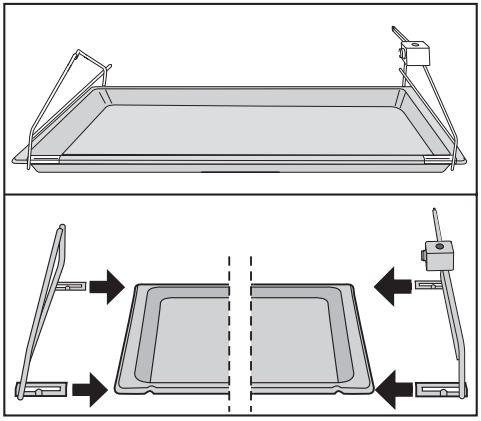
- Posez la grille ou la tôle pour griller & rôtir (si vous en avez une) sur la tôle universelle.
- Déposez les aliments à griller dessus.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.
- Préchauffez le corps de chauffe chaleur voûte/gril environ 5 minutes porte fermée.

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

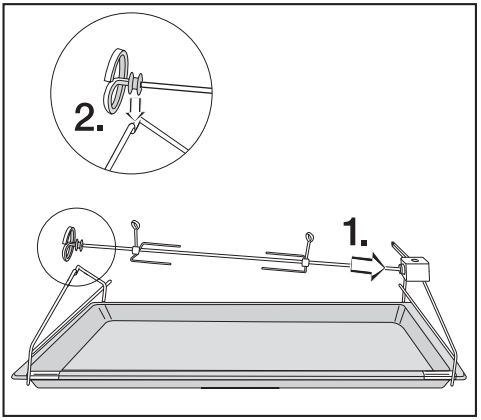
- Enfournez les aliments à griller au niveau qui convient (voir tableau de cuisson au gril).
- Fermez la porte.
- Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Griller en utilisant le tournebroche

Vous pouvez utiliser le tournebroche avec les mode de cuisson Grand gril, Petit gril et Turbogril.
Le tournebroche supporte une charge de 5 kg maximum.



- Faites coulisser les supports pour la broche latéralement sur la tôle universelle jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.



- Placez l'aliment à griller au centre de la broche et maintenez-le en place à l'aide des fixations.
- Insérez la broche pointe vers l'avant (1.) et posez-la sur le support (2.).
- Insérez le tournebroche au niveau 1.

Le tournebroche se branche automatiquement sur l'orifice d'entraînement du moteur du gril situé sur la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

- Fermez la porte.
- Appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité.
- Réglez la température.
- Appuyez sur "Ouvrir les réglages avancés".

Dans le champ "Tournebroche" le réglage est sur "désactivé".

- Appuyez sur "désactivé".

"activé" est affiché. Le moteur de gril s'active.

Ce mouvement de rotation permet aux aliments de griller uniformément sur toutes leurs faces.

Après l'opération de cuisson :

- Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.
- Déclenchez le four.

Le réglage du moteur de gril est automatiquement réglé sur "désactivé".

Tableau de cuisson au gril

Les données correspondant au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en caractères gras.
Préchauffez le corps de chauffe chaleur voûte/gril environ 5 minutes porte fermée, sauf indication contraire.
Si possible, retournez les aliments à griller à mi-cuisson.
Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Pièce à griller		/			
	3 1	[°C]	[min]	[°C]	[min]
Aliments à griller plats					
Steaks de bœuf	2	275	10–16	**220**	**20–25**
Steak haché [1)]	2/3	**300**	**14–24**	–	–
Brochettes (chachlik)	2/3	240	25–30	**220**	**16–20**
Brochettes de volaille	2/3	240	20–25	**200**	**23–27**
Tranches d'échine de porc	2/3	**275**	**12–18**	220	23–27
Foie	2/3	**275**	**8–12**	220	12–15
Boulettes de viande	2/3	**275**	**14–20**	220	18–22
Saucisse à rôtir	2/3	**275**	**10–15**	220	9–13
Filet de poisson	2/3	275	12–16	**220**	**13–18**
Truites	2/3	**275**	**16–20**	220	20–25
Toast [1)]	2	**300**	**2–5**	–	–
Toast Hawaii	2/3	275	7–9	**220**	**5–8**
Tomates	2/3	275	6–8	**220**	**8–10**
Pêches	2/3	275	6–8	**220**	**15–20**
Aliments à griller de grand diamètre					
Poulet, env. 1,2 kg	1	220	50–60	**210**	**60–65**
Jarret de porc, env. 1 kg	1	–	–	**200**	**95–100**
Rosbif, filet de bœuf, env. 1 kg	2	–	–	**200–220**	**30–40**

Grand gril / Petit gril / Turbogril / 3 1 niveau / température / temps de cuisson

1) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350 relatives à l'utilisation du Grand gril.

Fonctions utiles

En plus des programmes automatiques, votre four propose différentes fonctions utiles :

■ Appuyez sur Fonctions utiles [☼].

Les fonctions utiles suivantes sont proposées :

– Décongeler

– Sécher

– Réchauffer (réchauffer des assiettes garnies)

– Chauffer la vaisselle

– Faire lever la pâte

– Cuisson à basse température
Cette fonction utile est décrite au chapitre "Cuisson à basse température".

– Pizza

– Programme Sabbat

Vous trouverez en outre dans ce chapitre des informations sur les applications suivantes :

– Cuire/brunir

– Stérilisation/conserves

– Produits surgelés/plats cuisinés

Décongeler

Ce mode de fonctionnement a été conçu afin de décongeler des aliments congelés en les préservant.

Vous pouvez régler une température entre 25 et 50 °C.

- Appuyez sur Fonctions utiles [☼].
- Appuyez sur "Décongeler".
- Modifiez éventuellement la température préenregistrée et réglez la durée de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

L'air de l'enceinte de cuisson circule pour décongeler en douceur les aliments.

⚠ Risque de salmonelles !
Faites très attention à la propreté lorsque vous décongelez des volailles. N'utilisez pas le liquide de décongélation.

Conseils

– Sortez les aliments surgelés de leur emballage et faites-les décongeler sur une tôle universelle ou dans un plat.

– Posez la volaille à décongeler sur une grille placée sur la tôle universelle. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans le liquide de décongélation.

– Inutile de décongeler entièrement la viande, la volaille ou le poisson avant de les faire cuire.
Il suffit qu'ils soient partiellement décongelés. Leur surface est alors assez tendre pour retenir les épices.

Durées de décongélation totale ou partielle

La durée dépend du type et du poids du produit congelé :

Aliment surgelé	Poids [g]	Durée [min]
Poulet	800	90–120
Viande	500	60–90
	1000	90–120
Saucisse à rôtir	500	30–50
Poisson	1000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteau au beurre	500	20–30
Pain	500	30–50

Sécher

Ce programme est conçu pour la conservation traditionnelle par déshydratation (séchage).

Vous pouvez régler une température entre 80 et 100 °C.

La condition est que les fruits et les légumes soient frais et bien mûrs et ne soient pas abîmés.

■ Préparez les aliments.

– Pelez éventuellement les pommes, enlevez le trognon et coupez-les en rondelles d'env. 0,5 cm d'épaisseur.

– Dénoyautez éventuellement les prunes.

– Epluchez les poires, épépinez-les et coupez-les en tranches.

– Pelez les bananes et coupez-les en rondelles.

– Nettoyez les champignons, coupez-les en deux ou émincez-les.

– Débarrassez le persil ou l'aneth des branches trop épaisses.

■ Répartissez bien les aliments sur la tôle universelle.

Vous pouvez également utiliser la grille.

■ Appuyez sur Fonctions utiles [☼].

■ Appuyez sur "Sécher".

■ Modifiez éventuellement la température préenregistrée et réglez la durée de cuisson.

■ Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Aliments à sécher	Durée de séchage
Fruits	2–8 heures
Légumes	3–8 heures
Fines herbes*	50–60 minutes

* Le ventilateur étant activé dans ce programme, utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte [⎓] à une température de 80 à 100 °C pour sécher les herbes.

■ Réduisez la température lorsque des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte de cuisson.

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer les aliments à sécher.

■ Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs mais tendres et élastiques. Lorsque vous les rompez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

■ Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Réchauffer

Ce programme est conçu pour réchauffer des assiettes garnies en utilisant l'apport d'humidité.

Vous avez le choix entre :
– Tranche de rôti et légumes
– Tranche de rôti et pommes de terre
– Tranche de rôti et boulettes
– Tranche de rôti et pâtes
– Poisson et légumes
– Poisson avec pommes d.t.
– Gratin de légumes
– Gratin de pâtes
– Plats de pâtes en sauce
– Pizza
– Ragoût

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Posez les plats à réchauffer sur la grille sans les recouvrir.
- Appuyez sur Fonctions utiles ☼.
- Appuyez sur "Réchauffer".
- Sélectionnez l'assiette garnie souhaitée et réglez la température.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlure !
Pensez à enfiler des maniques pour retirer le plat du four.
Quelques gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous des plats.

Chauffer la vaisselle

Ce programme est conçu pour réchauffer la vaisselle.

Vous pouvez régler une température entre 50 et 80 °C.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille.
- Appuyez sur Fonctions utiles ☼.
- Appuyez sur "Chauffer la vaisselle".
- Modifiez éventuellement la température préenregistrée et réglez la durée de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer la vaisselle.

- Enlevez la vaisselle chauffée.
- Déclenchez le four.

Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes sans utiliser l'apport d'humidité.

Vous pouvez régler une température entre 30 et 50 °C.

- Appuyez sur Fonctions utiles [☼].
- Appuyez sur "Faire lever la pâte".
- Modifiez éventuellement la température préenregistrée et réglez la durée de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Si vous souhaitez faire lever la pâte en utilisant l'apport d'humidité, utilisez les programmes automatiques correspondants.

Pizza

Ce programme est conçu pour cuire des pizzas.

Vous pouvez régler une température entre 160 et 250 °C.

- Appuyez sur Fonctions utiles [☼].
- Appuyez sur "Pizza".
- Modifiez éventuellement la température préenregistrée et réglez la durée de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Programme Sabbat

Le programme Sabbat permet d'observer les pratiques religieuses.

Lorsque vous avez sélectionné le programme Sabbat, sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte :

– Après environ 5 minutes, la cuisson démarre en mode Chaleur sole-voûte ou Chaleur sole.

– Le four chauffe à la température sélectionnée par vos soins et maintient cette température pendant 72 heures.

– L'enceinte de cuisson ne s'allume pas, même si vous ouvrez la porte.

Toutefois, si l'option "Réglages – Éclairage – Activé" est sélectionnée, l'éclairage reste allumé pendant le déroulement du programme.

– "Programme Sabbat" est indiqué à l'écran en permanence.

– L'heure n'est pas affichée.

Une fois que le programme Sabbat a été lancé, il ne peut être ni modifié ni enregistré sous "Programmes personnalisés".

Il n'est possible de mettre fin à l'opération qu'en éteignant l'appareil.

Utilisation du programme Sabbat

- Appuyez sur Fonctions utiles.
- Appuyez sur "Programme Sabbat".
- Appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité.

Si une minuterie est en cours, le programme Sabbat ne démarre pas.

- Réglez la température.
- Appuyez sur "OK".

Le four est maintenant prêt à être utilisé.

- Si vous voulez lancer la cuisson, ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson démarre après 5 minutes.

Si vous voulez arrêter prématurément le programme,

- déclenchez le four.

Cuire/brunir

Le mode de fonctionnement Cuire/brunir est indiqué pour faire cuire les gratins dont la surface doit être croustillante.

Vous pouvez régler une température entre 100 et 250 °C.

- Appuyez sur Modes de fonctionnement.
- Sélectionnez "Cuir/brunir" et modifiez éventuellement la température préenregistrée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Vous trouverez quelques exemples pratiques dans le tableau.

Plat	[°C]	niveau	[min]
Lasagnes	160	1	45–60
Gratin de pommes de terre	150	1	55–65
Gratin de légumes	150	1	55–65
Gratin de pâtes	160	1	40–50

température / niveau / durée de cuisson

Pour la réalisation d'autres recettes, vous pouvez vous baser sur les températures et durées indiquées pour le mode Chaleur tournante Plus.

Stérilisation/conserves

Récipients pour conserves

⚠ Risque de blessure !
Lorsque les boîtes de conserve fermées sont réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

N'utilisez que les bocaux spéciaux que l'on trouve dans le commerce spécialisé :

– bocaux à conserves,

– bocaux à couvercle vissé.

Stérilisation des fruits et légumes

Nous recommandons le mode Chaleur tournante Plus.

Les indications s'appliquent pour 6–8 bocaux d'1 l .

- Enfournez la tôle universelle au niveau 1 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez Chaleur tournante plus à une température de 150–170 °C.
- Attendre jusqu'à l'ébullition, c'est-à-dire la montée régulière de petites bulles.

Diminuez la température suffisamment tôt pour éviter tout excès de cuisson.

Fruits/concombres

- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température la plus faible et laissez encore les pots dans l'enceinte chaude pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la température à 100 °C dès que vous observez l'ébullition dans les bocaux.

	Durée de stérilisation [min]
Asperges, carottes	60–90
Petits pois, haricots	90–120

- Une fois écoulée la durée de stérilisation, réglez la température la plus faible et laissez les bocaux encore 25 à 30 minutes supplémentaires dans l'enceinte chaude.

Après la stérilisation

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer les bocaux.

- Sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures environ dans un lieu à l'abri des courants d'air.
- Vérifiez ensuite que tous les bocaux sont fermés.

Produits surgelés/plats cuisinés

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

– Cuisez ces aliments surgelés sur la grille chemisée avec du papier sulfurisé.
  En raison de la différence de température, la tôle universelle peut se déformer tellement lorsque ces produits sont préparés qu'il devient difficile de la retirer de l'enceinte. Toute nouvelle utilisation provoque une nouvelle déformation.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

– Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la tôle universelle.
  Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.

– Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

Cuire les aliments en douceur est bénéfique pour la santé.

Les gâteaux, pizzas, frites et produits du même type devraient dorer et non cuire jusqu'à devenir brun foncé.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur l'emballage.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson.
- Enfournez le plat dans l'enceinte de cuisson préchauffée, à la hauteur préconisée sur l'emballage.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

Conseil : certains programmes automatiques permettent de préparer des produits surgelés/plats cuisinés spécifiques (voir chapitre "Programmes automatiques").

Plats d'essai selon la norme EN 60350

Plat d'essai	Plaque/moule	Mode de fonctionnement	[°C]	[niveau]	[min]	Préchauffage
Sablés (8.4.1)	1 plaque	Chaleur tournante Plus	140 2)	1	30–40	non
	2 plaques 1)	Chaleur tournante Plus	140 2)	1+3	30–45	non
	1 plaque	Chaleur sole-voûte	160 2)	2	15–30	oui
Petits cakes (8.4.2)	1 plaque	Chaleur tournante Plus	140 2)	1	30–40	non
	2 plaques	Chaleur tournante Plus	150 2)	1+3	30–40	non
	1 plaque	Chaleur sole-voûte	160 2)	1	18–25	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	Moule à charnière Ø 26 cm 3)	Chaleur tournante Plus	170 2)	1	25–35	non
	Moule à charnière Ø 26 cm 3) 4)	Chaleur sole-voûte	150–180 2) 5)	1	20–45	oui
Apple pie (8.5.2)	Moule à charnière Ø 20 cm 3)	Chaleur tournante Plus	160 2)	1	85–105	non
	Moule à charnière Ø 20 cm 3)	Chaleur sole-voûte	180 2)	1	80–95	non
Griller des toasts (9.1)	Grille	Grand gril	300	2	2–5	oui, 5 minutes
Griller un steak haché (9.2)	Grille sur tôle universelle	Grand gril	300	2	1ère face : 8–13 2e face : 6–11	oui, 5 minutes

Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Grand gril

température / niveau / durée de cuisson

1) Sortez les plaques du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

2) Pendant la phase préchauffage, désactivez la fonction Préchauffage rapide. A cet effet, sélectionner "Ouvrir les réglages avancés – Préchauffage rapide – Désactivé".

3) Posez le moule sur la grille.

4) Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée la plus courte écoulée.

5) Désactivez le catalyseur (voir chapitre "Réglages – Catalyseur").

Classe d'efficacité énergétique

La détermination de la classe d'efficacité énergétique est effectuée suivant EN 50304.

Classe d'efficacité énergétique :	**A**
Mode de fonctionnement utilisé :	Chaleur tournante Plus
Conseils particuliers pour l'exécution :	démontez les rails télescopiques FlexiClip ; désactivez le catalyseur (voir chapitre "Réglages – Catalyseur").

⚠ Risque de brûlure ! Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie.

⚠ Risque de blessure ! La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le four, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.
En particulier la façade du four peut être abîmée par les nettoyants pour four et les détartrants.
Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent également les briser.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- des détergents anticalcaires sur la façade du four,
- des détergents abrasifs (comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer),
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des nettoyants pour le verre,
- des produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- des éponges ou des brosses abrasives (comme des éponges à récurer, des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif),
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs métalliques à lame aiguisée,
- de la laine d'acier,
- évitez tout nettoyage ponctuel avec des moyens ou des produits mécaniques,
- des nettoyants pour four*,
- une spirale à récurer en inox*.

* Autorisé en cas de salissures particulièrement tenaces sur les surfaces traitées PerfectClean.

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps.
Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile ensuite.
Il vaut mieux le nettoyer tout de suite.

A l'exception de la thermosonde, les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

Conseils

– Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.

– Pour un nettoyage plus aisé, démontez la porte et désassemblez-la, démontez les grilles supports avec les rails télescopiques FlexiClip (le cas échéant) et rabattez le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

Salissures normales

Un joint en fibre de verre est posé sur le pourtour de l'enceinte de cuisson pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte. Il pourrait s'abîmer si vous le frottez ou le récurez.
Si possible, évitez de le nettoyer car il est fragile.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Eliminez tout résidu de nettoyant à l'eau claire. Ceci est particulièrement important avec les pièces traitées PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Thermosonde

Vous pouvez nettoyer la thermosonde au lave-vaisselle.

Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip)

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Pour les résidus adhérant à la surface, vous pouvez également utiliser un racloir à verre ou une spirale inox (p. ex. Spontex Spirinett).
- Lorsque les surfaces en émail traitées PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies. Laissez agir comme indiqué sur l'emballage.

Les produits nettoyants pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies et pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après avoir laissé agir, vous pouvez également utiliser la face rugueuse d'une éponge à vaisselle.
- Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.

Nettoyage de l'enceinte de cuisson avec la pyrolyse

Vous pouvez nettoyer le four en utilisant la fonction de nettoyage par pyrolyse au lieu de le nettoyer à la main.

Pendant la pyrolyse, la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson dépasse 400 °C. En raison de la température élevée, les salissures présentes dans l'enceinte sont détruites et réduites en cendres.

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de pyrolyse, avec des durées différentes.

Sélectionnez

– Niveau 1, pour les salissures légères,
– Niveau 2, pour les salissures plus tenaces,
– Niveau 3 pour les salissures importantes.

La porte de l'appareil est verrouillée automatiquement dès le début de la pyrolyse.

Vous ne pourrez rouvrir la porte qu'une fois la pyrolyse terminée.

Vous pouvez également reporter le début du nettoyage par pyrolyse à un moment ultérieur, par exemple pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

Une fois la pyrolyse terminée, vous pouvez aisément retirer les résidus (p. ex. les cendres) qui se sont éventuellement accumulés, selon le degré de salissure du four.

Préparation de la pyrolyse

Les très fortes températures du nettoyage par pyrolyse peuvent endommager les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse.
Retirez tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse de l'enceinte de cuisson avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Ceci vaut également pour les accessoires en option non pyrolisables.

Les accessoires suivants sont compatibles avec la pyrolyse et peuvent donc rester dans l'enceinte de cuisson lors du nettoyage par pyrolyse :

– les grilles supports,
– les rails télescopiques FlexiClip HFC92,
– la grille HBBR92.

■ Retirez de l'enceinte de cuisson les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.
■ Placez la grille au niveau supérieur.

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées très envahissantes susceptibles d'interrompre le programme de nettoyage par pyrolyse.

■ Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.

Démarrage de la pyrolyse

⚠ Risque de brûlure !
Lors de la pyrolyse, la façade du four s'échauffe davantage que pendant l'utilisation normale du four. Empêchez les enfants de toucher le four pendant la pyrolyse.

- Appuyez sur Entretien.
- Appuyez sur "Pyrolyse".
- Sélectionnez le niveau de pyrolyse en fonction du degré de salissure de votre four.
- Appuyez sur "OK".

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

- Appuyez sur "OK".

"Démarrer immédiatement"

Pour démarrer immédiatement la pyrolyse :

- Appuyez sur "Démarrer immédiatement".
- Appuyez sur "OK".

La pyrolyse commence.

La porte est automatiquement verrouillée.
Ensuite, le chauffage de l'enceinte et le ventilateur de refroidissement sont automatiquement activés.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé pendant la pyrolyse.

Le temps restant de la pyrolyse s'affiche. Il ne peut pas être modifié.

Si dans l'intervalle vous avez programmé la minuterie, un signal sonore retentit une fois la durée du minuteur écoulée, 🔔 clignote et le temps est décompté.

Dès que vous appuyez sur la touche 🔔, les signaux sonores et visuels s'éteignent.

"Démarrer ultérieurement"

Pour démarrer ultérieurement la pyrolyse :

- Appuyez sur "Démarrer ultérieurement".
- Sélectionnez l'heure à laquelle doit démarrer le nettoyage par pyrolyse.
- Appuyez sur "OK".

La porte est automatiquement verrouillée.

L'indication "Départ à" suivie de l'heure de départ programmée s'affiche. Avant le départ, vous pouvez à tout moment régler l'heure de départ ou de fin en utilisant l'option "Modifier".

Dès que l'heure de début est atteinte, le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur se mettent en marche et le temps restant est affiché.

A la fin de la pyrolyse

Dès que le temps restant est à 0:00 h, l'écran indique que la porte est déverrouillée.

Dès que la porte est déverrouillée,

– "Opération terminée" s'affiche à l'écran,

– un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

■ Déclenchez le four.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

⚠ Risque de brûlure !
Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi avant d'enlever les éventuels résidus de pyrolyse.

■ Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires avec une éponge pour enlever les résidus liés à la pyrolyse (par exemple les cendres) qui peuvent s'être accumulés en fonction du degré de salissure du four.

Vous pouvez éliminer la plupart des résidus à l'eau chaude, avec du détergent et une éponge ou encore un chiffon en microfibres, propre et humide.

Selon le degré de salissure de l'appareil, il se peut qu'il y ait un dépôt sur la vitre de la porte. Vous pouvez l'éliminer facilement avec une éponge à vaisselle, un grattoir ou une spirale en acier inoxydable (p. ex. Spontex Spirinett) et du liquide vaisselle.

■ Après le nettoyage par pyrolyse, tirez plusieurs fois complètement sur les rails télescopiques FlexiClip.

Attention :

– Un joint en fibre de verre est posé sur le pourtour de l'enceinte de cuisson pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte. Il pourrait s'abîmer si vous le frottez ou le récurez.
Si possible, évitez de le nettoyer car il est fragile.

– Après le nettoyage par pyrolyse, il se peut qu'il subsiste quelques taches ou décolorations sur les rails télescopiques. Leur fonctionnement n'en est pas affecté.

– Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation de l'émail. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

Interruption du nettoyage par pyrolyse

En règle générale, après interruption du programme de pyrolyse, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température au sein de l'enceinte de cuisson soit redescendue sous les 280 °C.

Les actions suivantes mènent à l'interruption du nettoyage par pyrolyse :

– Vous déclenchez le four.

Le message "Arrêter l'appareil ?" s'affiche.

■ Appuyez sur "oui" si vous souhaitez interrompre la pyrolyse.

La porte est déverrouillée dès que la température dans l'enceinte de cuisson repasse sous les 280 °C et que le four est éteint.

■ Appuyez sur "non" si vous souhaitez poursuivre la pyrolyse.

Le nettoyage par pyrolyse se poursuit.

– En cas de panne de courant.

Le message "Opération interrompue" s'affiche suite au rétablissement du courant.

La porte est déverrouillée dès que la température dans l'enceinte de cuisson repasse sous les 280 °C.

Un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

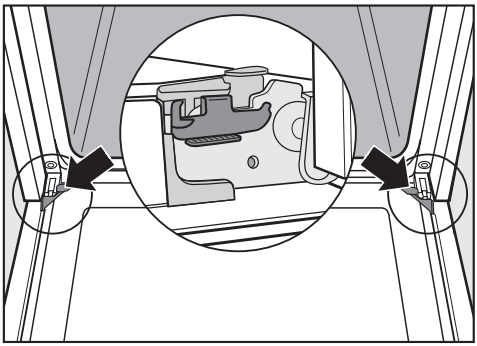
Le message "Opération terminée" s'affiche à l'écran.

■ Effleurez la touche ⮌.

■ Recommencez le nettoyage par pyrolyse.

Démonter la porte

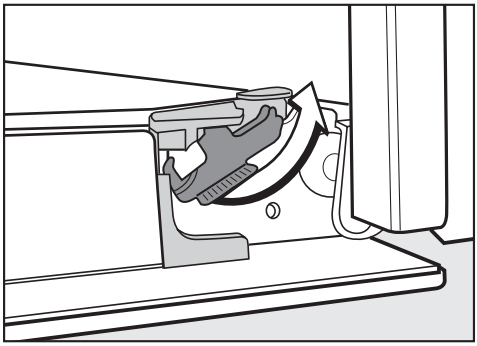
La porte pèse environ 13,5 kg.



La porte est fixée aux charnières par des supports.

Avant de pouvoir enlever la porte, vous devez déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

- Ouvrez complètement la porte.



- Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières en les tournant jusqu'à la butée.

Ne sortez jamais la porte des supports à l'horizontale, car ceux-ci se rabattent sur le four.

Ne tirez jamais la porte en la tenant par la poignée pour l'enlever des supports, car la poignée pourrait se rompre.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.

- Prenez la porte par les côtés et retirez-la des supports par le haut. Veillez à ne pas coincer la porte.

Désassembler la porte

La porte est constituée d'un système ouvert comprenant quatre vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur.

Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

Si de la saleté se dépose dans l'espace entre les vitres, vous avez la possibilité de désassembler la porte pour en nettoyer les faces intérieures.

Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.
Pour le nettoyage des vitres de porte, tenez compte des conseils qui sont valables pour la façade.

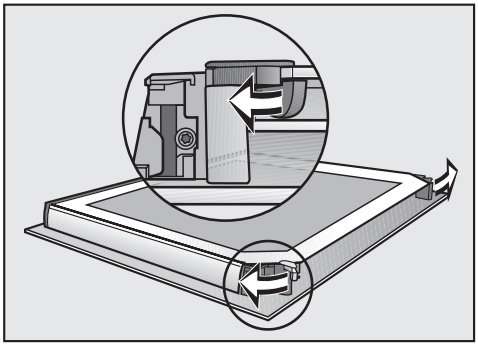
Les vitres de porte ne sont pas traitées de la même façon sur toutes leurs faces. Les côtés faisant face à l'enceinte sont traités pour être réfléchissants.
Lors du réassemblage de la porte, il faut remettre les vitres dans la position adéquate.

Le produit nettoyant pour fours abîme les profilés en aluminium. Nettoyez les éléments avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Disposez les vitres démontées à un endroit où elles ne risquent pas d'être cassées.

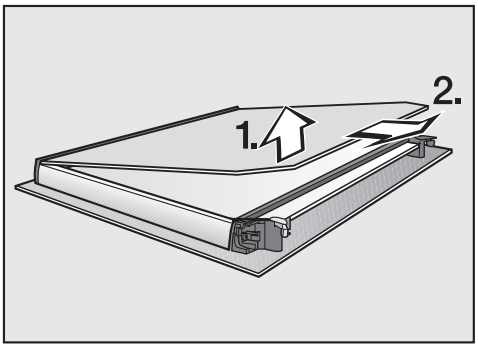
⚠ Risque de blessure !
Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

- Posez la vitre extérieure de la porte sur une surface douce (p. ex. un torchon), pour éviter toute rayure. Nous vous conseillons de poser la poignée contre le bord d'une table de manière à ce que la vitre repose bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant le nettoyage.

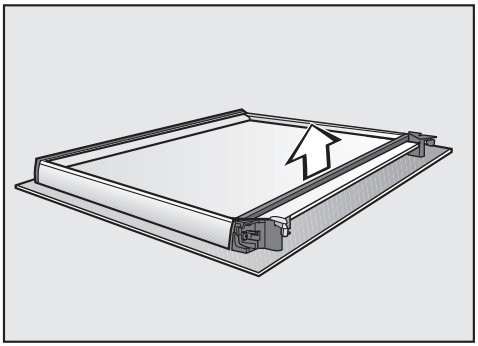


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

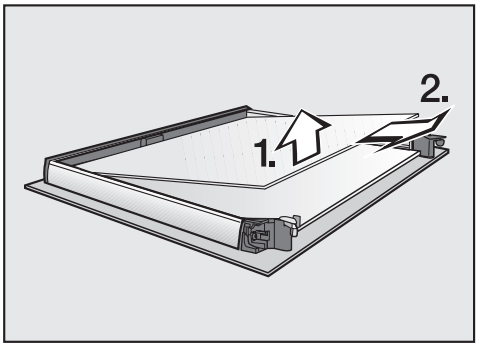
Vous pouvez retirer la vitre intérieure en premier, puis les deux vitres intermédiaires :



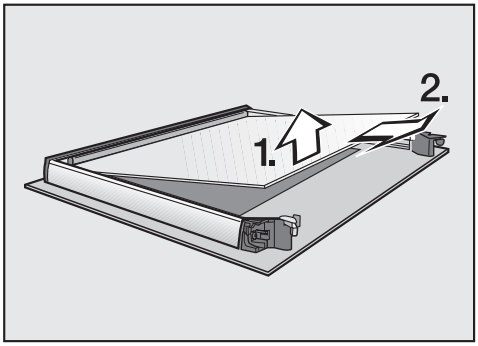
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.



- Enlevez le joint en verre textile.



■ Soulevez légèrement la vitre intermédiaire supérieure et retirez-la.



■ Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et retirez-la.

Le joint en verre textile peut être usé par le frottement ou le nettoyage. Ne le nettoyez pas si possible.

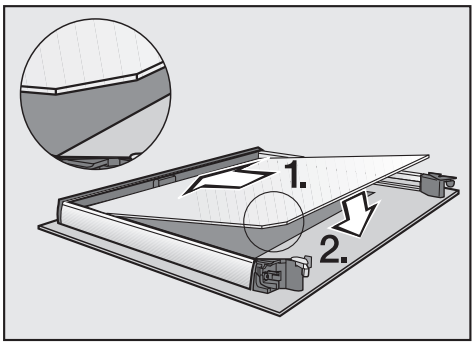
■ Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

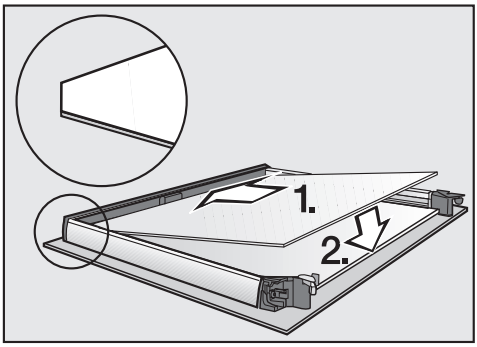
■ Séchez les pièces avec un chiffon doux.

Réassemblez ensuite la porte avec soin :

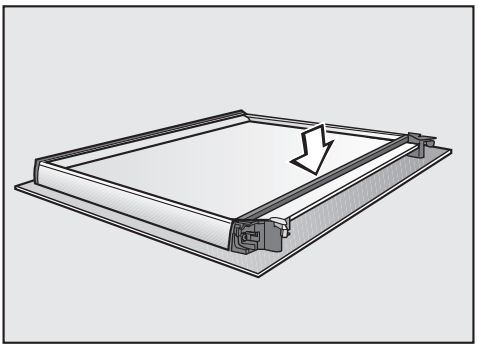
les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour vous aider à les remettre correctement en place, l'un des coins a été plus fortement biseauté que les autres.

■ Disposez la vitre intermédiaire inférieure de sorte que le coin plus fortement biseauté soit en bas à gauche

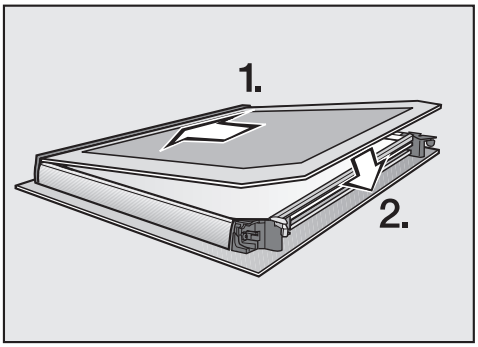




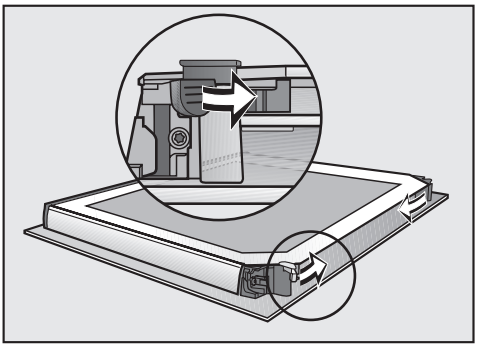
- Disposez la vitre intermédiaire supérieure de sorte que le coin plus fortement biseauté soit en haut à gauche



- Remettez le joint en verre textile.



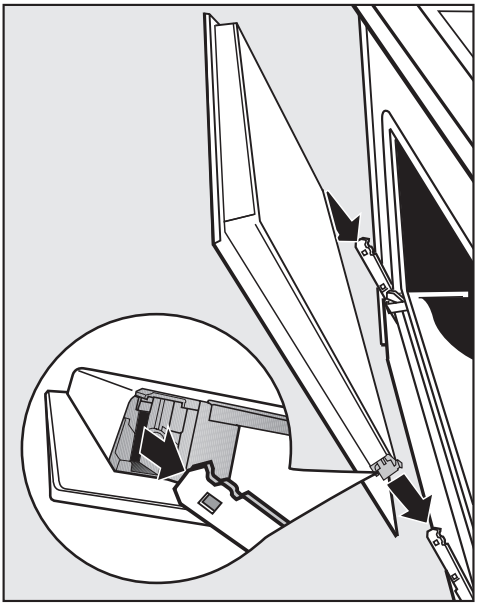
- Glissez la vitre intérieure, côté sérigraphié mat vers le bas dans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



- Fermez les dispositifs de blocage des vitres en effectuant une rotation vers l'intérieur.

La porte est réassemblée.

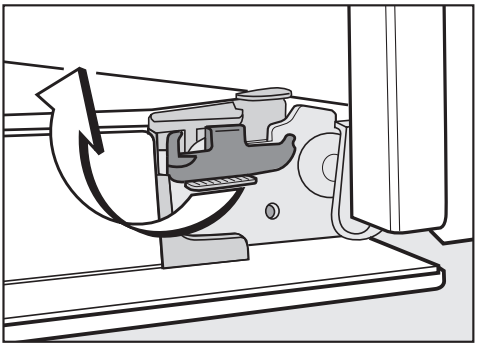
Remettre la porte en place



■ Prenez la porte par les côtés et enfoncez-la sur les supports des charnières par le haut.
Veillez à ne pas coincer la porte.

■ Ouvrez complètement la porte.

Verrouillez impérativement les étriers de blocage sans quoi la porte peut se dégager des supports et s'abîmer.



■ Pour verrouiller les étriers de blocage : tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

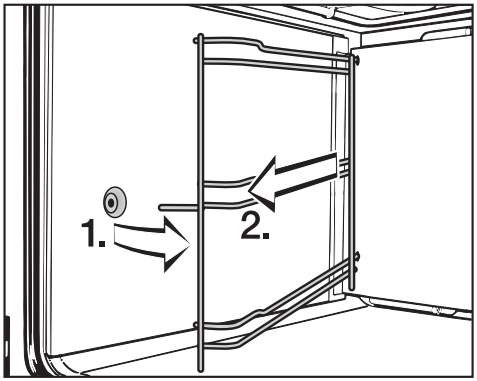
Démonter les rails télescopiques FlexiClip

⚠ Risque de blessure !
N'utilisez jamais le four sans grilles supports.

Vous pouvez démonter les grilles supports avec les rails télescopiques FlexiClip (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez d'abord démonter séparément les rails télescopiques FlexiClip, reportez-vous aux indications du chapitre "Equipement – Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClip".

⚠ Risque de brûlure !
Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie.



- Sortez les grilles supports de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.)

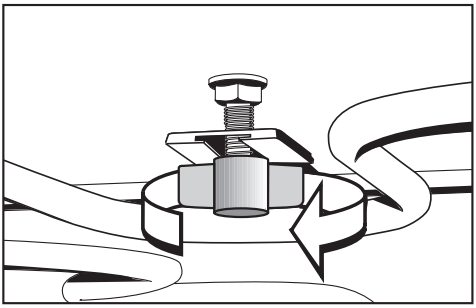
Le **montage** s'effectue dans l'ordre inverse.

- Montez les pièces soigneusement.

Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril

⚠ Risque de brûlure !
Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie.

- Démontez les grilles supports.



- Desserrez l'écrou papillon.

Ne forcez pas pour abaisser le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

- Abaissez prudemment le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

Vous pouvez à présent nettoyer la voûte de l'enceinte de cuisson.

- Relevez le corps de chauffe chaleur voûte/gril et resserrez les écrous papillons.
- Montez les grilles supports.

Détartrage du système d'évaporation

Quand faut-il procéder au détartrage ?

Il convient de détartrer régulièrement le système d'évaporation, selon le degré de dureté de l'eau.

Vous pouvez procéder au détartrage à tout moment.

Après un certain nombre d'opérations de cuisson, le système vous invite automatiquement à détartrer le four afin d'assurer son bon fonctionnement.

Les dix dernières opérations de cuissons jusqu'au détartrage sont affichées et décomptées. Ensuite, vous ne pouvez plus utiliser les modes de fonctionnement et les programmes automatiques avec apport d'humidité.
Vous pourrez de nouveau les utiliser lorsque vous aurez effectué un détartrage complet.

Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de fonctionnement et les programmes automatiques sans apport d'humidité.

Déroulement d'un processus de détartrage

Si vous avez lancé un processus de détartrage, vous devez le mener à bien jusqu'au bout. Il ne peut pas être interrompu.

Le détartrage dure env. 90 minutes et se déroule en plusieurs étapes :

1. Préparation du détartrage
2. Aspiration du détartrant
3. Phase d'action
4. Rinçage 1
5. Rinçage 2
6. Rinçage 3
7. Evaporation de l'eau résiduelle

Préparation du détartrage

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles détartrantes ci-jointes, conçues spécifiquement pour Miele.

D'autres produits de détartrage, qui, en plus de l'acide citrique peuvent aussi contenir d'autres acides et/ou des composants indésirables tels que des chlorures, peuvent endommager l'appareil. De plus, l'efficacité exigée ne pourrait être garantie si la concentration de solution de détartrage requise n'est pas respectée.

Vous pouvez vous procurer d'autres pastilles détartrantes auprès de votre revendeur Miele, du service après-vente Miele ou sur www.miele-shop.com.

Vous avez besoin d'un récipient d'une contenance d'1 l environ.

Respectez le rapport de mélange indiqué pour les pastilles détartrantes. Sinon votre four risque d'être endommagé.

- Remplissez le récipient d'environ 600 ml d'eau tiède du robinet et faites-y dissoudre complètement 1 pastille détartrante.
- Préparez le flexible en matière synthétique avec ventouse

Procéder au détartrage

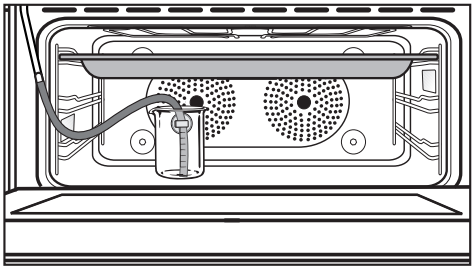
❶ Appuyez sur Entretien ⓪.

❷ Appuyez sur "Détartrer".

Si le mode de cuisson HydraCook et les programmes automatiques avec apport d'humidité sont déjà bloqués, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en sélectionnant "OK".

❸ Insérez la tôle universelle au niveau le plus haut et enfoncez-la bien, afin de recueillir le produit de détartrage suite à l'utilisation. Confirmez en effleurant la touche "OK".

❹ Déposez délicatement le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.



❺ Fixez l'une des extrémités du flexible au tuyau d'aspiration.

❻ Posez l'autre extrémité du flexible au fond du récipient, dans le liquide de détartrage et fixez-le au récipient à l'aide de la ventouse.

❼ Fermez la porte.

❽ Appuyez sur "OK".

Le processus d'aspiration commence. Vous entendez des bruits de pompe.

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration. Pour ce faire, sélectionnez "Arrêt" ou "Départ".

Il se peut que la quantité de produit de détartrage effectivement aspirée soit inférieure à celle requise, de sorte qu'il en reste un peu dans le récipient.

Un message vous signale la fin du processus d'aspiration.

❾ Appuyez sur "OK".

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le déroulement.

❿ Ouvrez la porte.

⓫ Laissez le récipient avec le flexible raccordé au tube d'aspiration dans l'enceinte de cuisson et ajoutez environ 300 ml d'eau car le système aspire encore du liquide pendant la phase d'action.

⓬ Fermez la porte.

Toutes les 5 minutes environ, le système aspire de nouveau du liquide, des bruits de pompe sont audibles.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement restent enclenchés durant toute l'opération.

A la fin de la phase d'action un signal est émis si le signal sonore a été activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Suite à la phase d'action, vous devez rincer le système d'évaporation pour éliminer les résidus de produit de détartrage.

Pour ce faire, environ 1 l d'eau du robinet est pompé trois fois de suite dans le système d'évaporation et récupéré dans la tôle universelle.

Un message vous invite à préparer le processus de rinçage.

⓭ Retirez la tôle universelle contenant le produit de détartrage, videz-la et replacez-la sur le niveau d'introduction supérieur.

⓮ Sortez le flexible en matière synthétique du récipient.

⓯ Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 l d'eau froide du robinet.

⓰ Replacez le récipient dans l'enceinte de cuisson, fixez le flexible à l'intérieur du récipient et fermez la porte.

⓱ Appuyez sur "OK".

Le processus d'aspiration du **premier rinçage** démarre.

L'eau passe à travers le système d'évaporation et est récupérée dans la tôle universelle.

Un message vous invite à préparer le **deuxième processus** de rinçage.

⓲ Retirez la tôle universelle contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-la et replacez-la au niveau le plus haut.

⓳ Retirez le flexible en matière synthétique du récipient et remplissez le récipient d'environ 1 l d'eau froide du robinet.

⓴ Replacez le récipient dans l'enceinte de cuisson, fixez le flexible à l'intérieur du récipient et fermez la porte.

㉑ Appuyez sur "OK".

㉒ Procédez de même pour le **troisième processus de rinçage**.

Laissez la tôle universelle et l'eau de rinçage recueillie pendant le troisième processus de rinçage dans l'enceinte lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

㉓ Confirmez la fin de l'aspiration en effleurant la touche "OK".

Après le troisième rinçage, le processus d'**évaporation de l'eau résiduelle** démarre.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.
N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.

㉔ Retirez le récipient et le flexible de l'enceinte de cuisson.

㉕ Fermez la porte.

㉖ Appuyez sur "OK".

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée.

Cette durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau résiduelle effective.

À la fin de l'évaporation de l'eau résiduelle, un message vous donne des informations sur le nettoyage de l'enceinte de cuisson suite au processus de détartrage.

㉗ Appuyez sur "OK".

Le message "Opération terminée" s'affiche à l'écran.

㉘ Effleurez ⮌ pour revenir au menu principal.

⚠ Risque de brûlure !
Attendez que l'enceinte de cuisson et les accessoire aient refroidi avant de les nettoyer.

㉙ Retirez la tôle universelle contenant le liquide recueilli, puis nettoyez le four lorsqu'il a refroidi pour retirer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.

Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des problèmes qui surviennent lors d'une utilisation quotidienne. Les tableaux ci-dessous vous y aideront. Adressez-vous au service après-vente si vous n'arrivez pas à déterminer la cause d'un problème ou à y remédier.

⚠ Risque de blessure !
Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.
Les travaux d'installation et de maintenance ainsi que les réparations ne doivent être confiés qu'à des spécialistes agréés par Miele.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil vous-même.

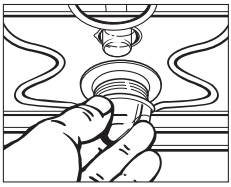
Problème	Cause et dépannage
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est désactivé. L'heure s'affiche uniquement lorsque vous allumez le four. Vous pouvez activer durablement l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si les fusibles de l'installation domestique ont sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Lorsque vous allumez le four, l'information "Sécurité enfants 🔒" s'affiche.	La sécurité enfants 🔒 est activée. Vous pouvez la désactiver le temps d'une cuisson, en maintenant le symbole 🔒 enfoncé pendant au moins 6 secondes. Vous pouvez aussi désactiver durablement la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants 🔒").

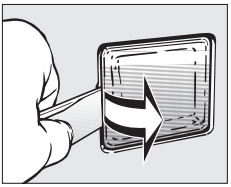
Problème	Cause et dépannage
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.	■ Vérifiez si le mode expo est activé (voir chapitre "Réglages – Revendeurs"). Si le mode expo est activé, vous pouvez utiliser les commandes du four, mais celui-ci ne chauffe pas. ■ Désactivez le mode expo.
L'écran indique "Panne d'électricité – opération interrompue".	Une brève panne d'électricité s'est produite. L'opération de cuisson en cours a été interrompue. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez l'opération de cuisson.
L'écran affiche 12:00.	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez la date et l'heure.
L'écran indique "Durée maximale de fonctionnement atteinte".	Ce déclenchement de sécurité intervient quand le four est utilisé pendant une durée inhabituellement longue. ■ Pressez la touche "OK". Pour acquitter le message "Opération terminée", effleurez ⮌. Le four est de nouveau prêt à fonctionner.
"⚠ anomalie XX" est affiché.	Il s'agit d'un dérangement auquel vous ne pouvez pas remédier vous-même. ■ Appelez le service après-vente.

Problème	Cause et dépannage
Le message "Pas de verrouillage de la porte" s'affiche.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche la fermeture. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez la pyrolyse. Si le code d'erreur apparaît une nouvelle fois, contactez le service après-vente.
Le message "Porte ne se déverrouille pas" s'affiche.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture. ■ Déclenchez le four et réenclenchez-le. Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente.
Le message "Réception de la thermosonde perturbée, modifier sa position dans l'enceinte" s'affiche.	La thermosonde n'est plus reconnue. ■ Modifiez alors la position de la thermosonde dans l'aliment. Si la thermosonde n'est toujours pas reconnue, elle est défectueuse. Vous pourrez vous procurer une nouvelle thermosonde chez les revendeurs spécialisés ou auprès du service après-vente Miele.
Alors que vous avez sélectionné la fonction de détartrage, le message "Fonction non disponible pour l'instant" s'affiche.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Appelez le service après-vente.

Problème	Cause et dépannage
Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, le message "Commande de l'humidité défectueuse – les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité" s'affiche.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Appelez le service après-vente. Vous pouvez aussi laisser le programme automatique se dérouler sans apport d'humidité.
Lorsque vous sélectionnez le mode de fonctionnement HydraCook, le message "Commande de l'humidité défectueuse – mode HydraCook non disponible" s'affiche.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Appelez le service après-vente. ■ Au lieu du mode HydraCook, utilisez le mode Chaleur tournante Plus.
Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.	■ Vérifiez si le mode expo est activé (voir chapitre "Réglages – Revendeurs"). Si le mode expo est activé, vous pouvez certes utiliser le four, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo.
Un bruit de fonctionnement se fait entendre après une opération de cuisson.	Une fois l'opération de cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de tourner (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé ventilateur de refroidissement").
Lors de l'insertion ou du retrait de la grille ou d'autres accessoires, des bruits sont occasionnés.	En raison de la surface des grilles supports traitée pour résister à la pyrolyse, des effets de frottement peuvent survenir lors de l'insertion ou du retrait d'accessoires. Afin de réduire les effets de frottement, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire qui supporte les températures élevées sur une feuille de papier ménage et graissez les grilles supports. Répétez ce processus après chaque nettoyage par pyrolyse.

Problème	Cause et dépannage
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à une opération de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) après le temps indiqué dans le tableau des pâtisseries.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients ne correspondent pas à la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.	Vous avez sélectionné une température ou un niveau de cuisson inadaptés. Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissement. En cas de grande disparité de brunissement, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. Avec Chaleur sole-voûte les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.
	Le réglage du catalyseur est trop élevé. À un niveau trop élevé, les aliments sensibles, comme par exemple la génoise, peuvent présenter des différences de brunissement. Placez le catalyseur d'atténuation des odeurs sur un niveau plus faible ou désactivez-le (voir chapitre "Réglages – Catalyseur").

Problème	Cause et dépannage
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine de telle sorte qu'il s'éteigne automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage d'usine (voir chapitre "Réglages – Eclairage").
L'éclairage supérieur de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas.	L'ampoule halogène est défectueuse. Risque de brûlure ! Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie. ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.  ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Remettez le cache de la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-le en la tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.

Problème	Cause et dépannage
L'éclairage latéral de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas.	L'ampoule halogène est défectueuse. Risque de brûlure ! Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie. ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. ■ Retirez la grille support.  ■ Détachez le cache en verre de l'ampoule à l'aide du déverrouilleur fourni. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Reposez le cache et replacez la grille support. ■ Remettez le four sous tension.

Service après-vente

En cas de dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos des présents mode d'emploi et instructions de montage.

Veuillez toujours indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente.

Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Conditions et période de garantie

La garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

⚠ Risque de blessure !
Cet appareil ne doit être installé que par un électricien professionnel qualifié qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité.

Des travaux d'installation et de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.

L'installation électrique à laquelle le raccordement est effectué doit être réalisée dans les règles de l'art.

Il est recommandé de procéder au **branchement par le biais d'une prise de courant** (installée dans les règles de l'art), car ceci permet de couper l'appareil plus facilement du réseau en cas d'intervention du service après-vente.

Si la prise n'est plus accessible à l'utilisateur ou qu'un **raccordement fixe** est prévu, un dispositif de coupure omnipolaire doit être prévu côté installation.

Ce sectionneur peut être un interrupteur présentant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs LS, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Données de raccordement

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Pour toute question adressée à Miele, indiquez toujours :

– la désignation du modèle,

– le numéro de fabrication,

– les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

En cas de modification du raccordement ou d'échange du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble de type H 05 VV-F présentant une section transversale adéquate.

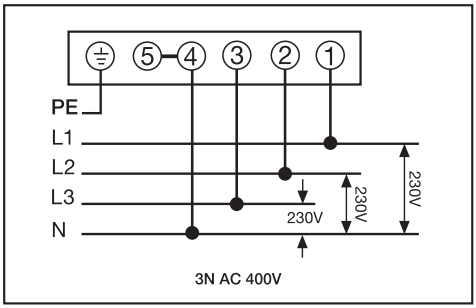
Four

Le four est équipé d'un câble d'alimentation d'environ 1,7 m de long et doit être raccordé conformément au schéma de raccordement.

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Raccordement 3N AC 230V

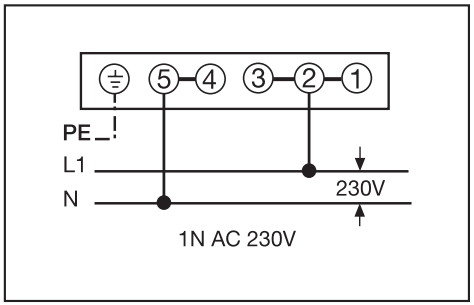
Schéma de raccordement

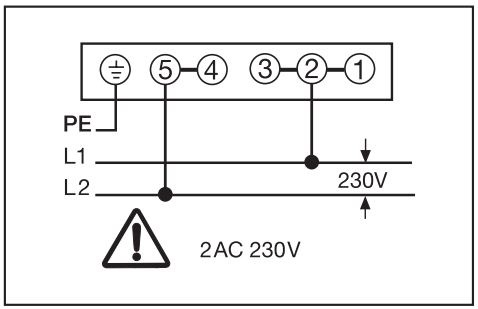


Raccordement AC 230V

Ce four est prévu pour fonctionner sur un réseau électrique à système d'impédance Z_{max} au point de transition (raccordement d'abonné) de 0,35 ohm au maximum.
L'utilisateur est tenu de s'assurer que le réseau électrique auquel le four est raccordé est conforme à cette exigence.

Schéma de raccordement





Schémas des cotes pour l'encastrement

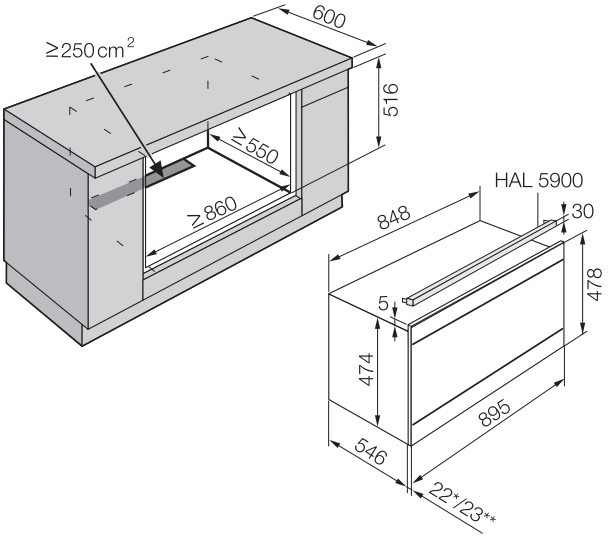
Dimensions et découpe du meuble d'encastrement

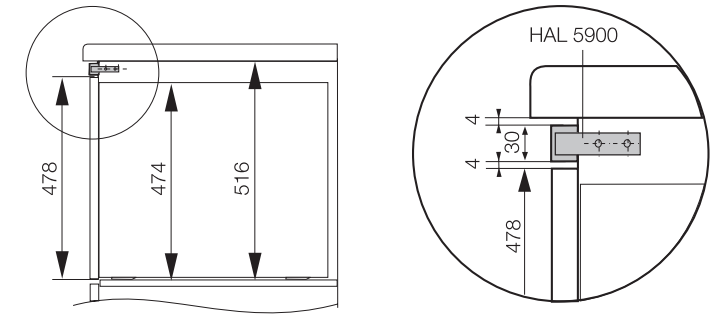
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une armoire basse

La baguette de compensation HAL (90 cm) n'est indispensable que pour l'encastrement dans une armoire basse et est disponible comme accessoire en option.

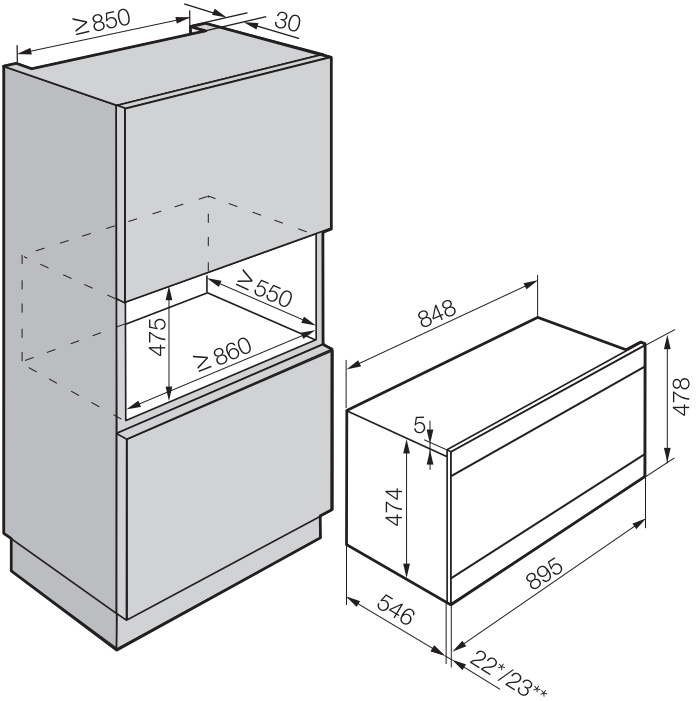
■ Fixez la baguette de compensation HAL dans la découpe de l'armoire, au-dessous du plan de travail (voir deuxième partie de l'illustration en bas de la page).





* Four à façade en verre
** Four à façade en métal

Encastrement dans une armoire haute

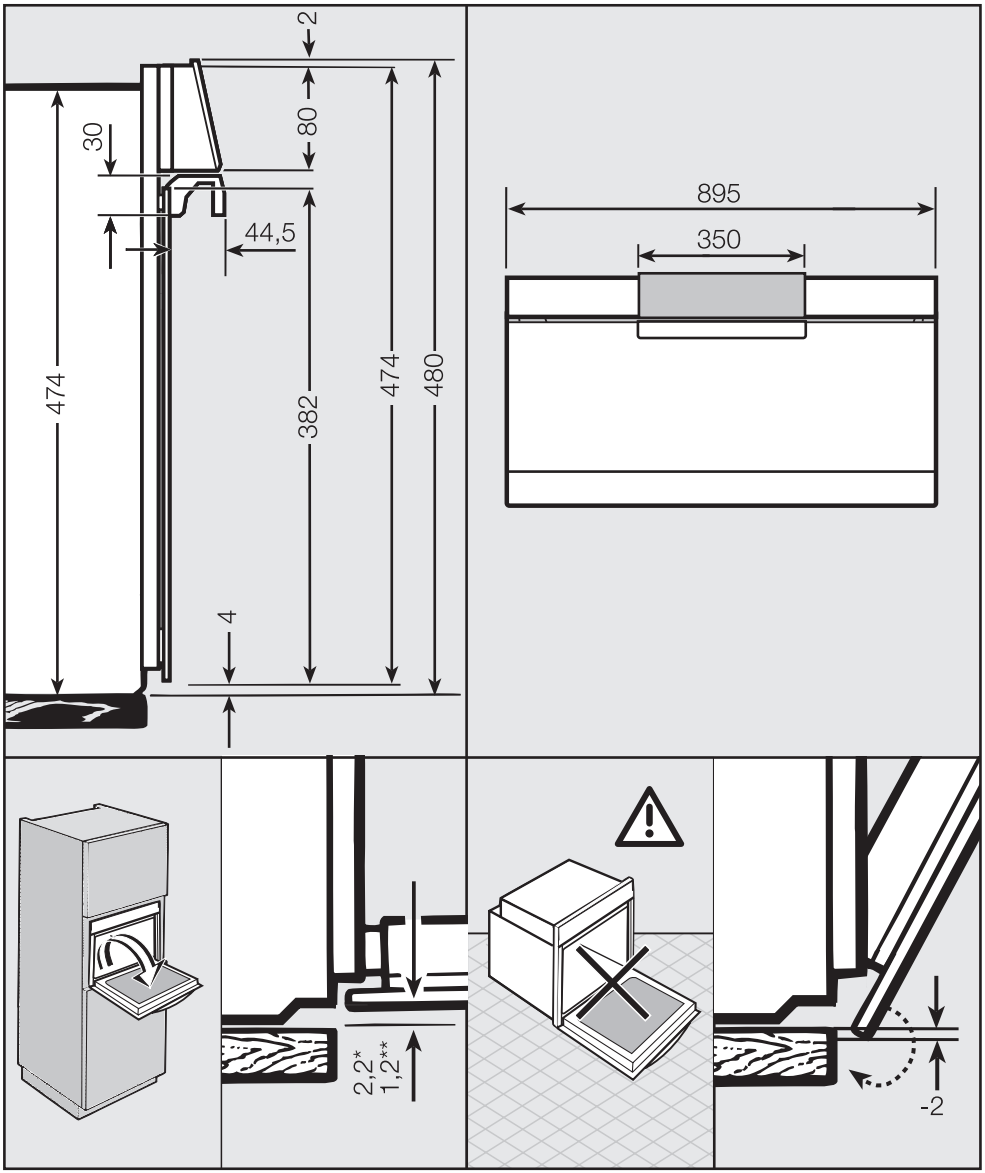


* Four à façade en verre
** Four à façade en métal

Schémas des cotes pour l'encastrement

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



* Four à façade en verre

** Four à façade en métal

⚠ Le four ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Lors de l'encastrement, vérifiez les points suivants :
– l'armoire d'encastrement ne comporte pas de paroi arrière,
– la tablette qui supporte le four ne touche pas le mur,
– il n'y a pas de baguettes d'isolation thermique dans l'armoire d'encastrement.
En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (p. ex. poêle à bois/charbon).

Avant l'encastrement

- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.

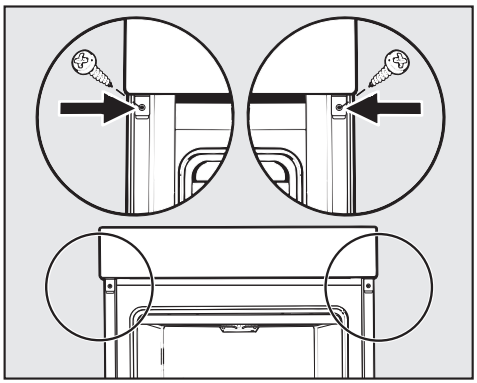
Encastrement du four

- Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant par la poignée de la porte.
Utilisez les poignées de transport qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

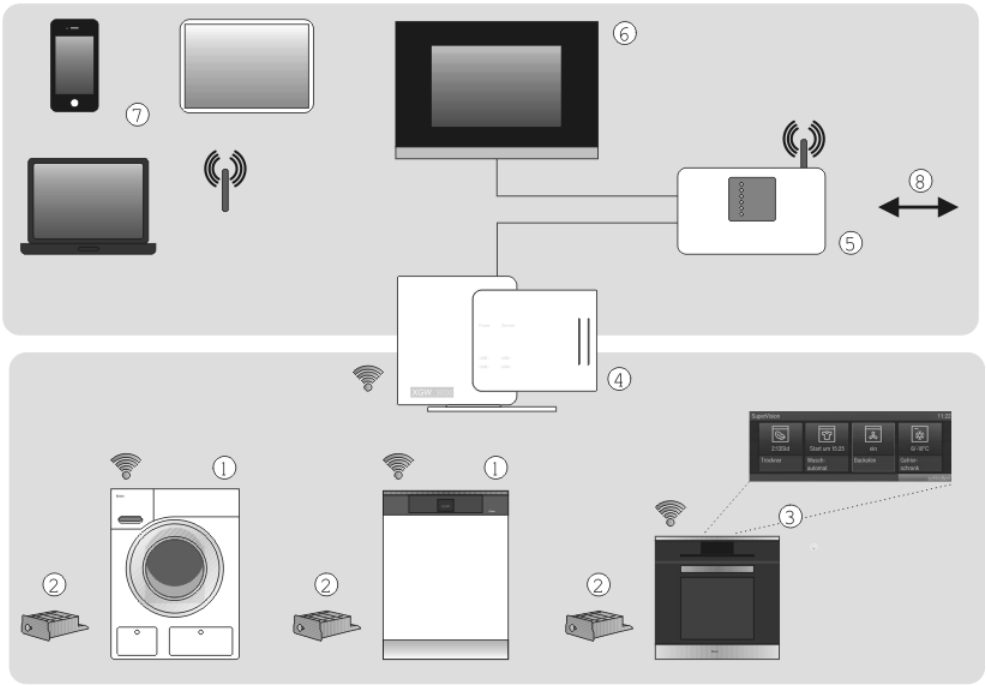
Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer le four (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte. Le four sera plus léger et plus facile à encastrer dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée par mégarde.

- Poussez le four dans la niche jusqu'au niveau des poignées de transport latérales.
- Enlevez les poignées de transport latérales avant de pousser et d'ajuster complètement le four dans la niche.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Monter la porte").

Miele@home



① Appareil ménager compatible Miele@home

② Module de communication XKM3000Z Miele@home

③ Appareil ménager compatible Miele@home avec fonction SuperVision

④ Passerelle Miele@home Gateway XGW3000

⑤ Routeur WiFi

⑥ Connexion à des systèmes de domotique

⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable

⑧ Connexion à Internet

Votre appareil ménager ①/③ est doté d'une capacité de communication et peut être intégré dans le système Miele@home par le biais d'un module de communication ② disponible en option.

Dans le système Miele@home, les appareils ménagers communicants envoient, par le biais du réseau électrique, des informations sur leur état opérationnel et sur le déroulement du programme à un écran ③, p. ex. un four doté de la fonction SuperVision.

Affichage des informations, commande des appareils ménagers

– Appareil SuperVision ③
  Il est possible de faire afficher sur l'écran de certains appareils ménagers communicants le stade de fonctionnement d'autres appareils ménagers.

– Terminaux mobiles ⑦
  Avec un PC, un ordinateur portable, une tablette PC ou un smartphone, il est possible de faire afficher, dans la zone de réception du réseau WLAN domestique ⑤, des informations sur le stade de fonctionnement des appareils ménagers et d'exécuter certaines commandes.

– Réseau domestique ⑥
  Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. Avec la passerelle Miele@home Gateway ④, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés dans d'autres systèmes de bus domestiques.
  En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

SmartStart

Les appareils compatibles Smart Grid peuvent être démarrés automatiquement durant les heures où l'électricité est moins chère et où la quantité d'électricité disponible est suffisante (p. ex. dans le cas d'une installation photovoltaïque).

Accessoires en option nécessaires

– Module de communication XKM3000Z

– Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (dépend de l'appareil)

– Passerelle Miele@home Gateway XGW3000

Des instructions d'installation et un mode d'emploi séparés sont joints aux accessoires.

Informations supplémentaires

Vous trouverez d'autres informations sur Miele@home sur le site Internet de Miele et dans les modes d'emploi des différents composants Miele@home.

Droits d'auteur et licences

Miele se sert d'un logiciel pour l'utilisation et la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur de Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés (p. ex. Adobe) doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tous les droits sur les composants du logiciel.

Sont notamment interdits :

– la reproduction et la diffusion,

– l'apport de modifications et la création de travaux dérivés,

– la décompilation, la rétroingénierie, le désassemblage et toute autre forme de réduction du logiciel.

Ce produit contient le logiciel Adobe® Flash® Player accordé sous licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel intègre également des composants qui relèvent de la licence publique générale GNU (GNU General Public License), ainsi que d'autres licences Open Source.

Vous pouvez obtenir un aperçu des composants Open Source intégrés, ainsi qu'une copie de la licence respective en vous rendant sur www.miele.com/device-software-licences et en saisissant le nom concret de votre produit.

Miele transmet le code source de tous les composants du logiciel fourni sous licence publique générale GNU GPL ou d'autres licences Open Source équivalentes.

Pour obtenir ce code source, veuillez envoyer un courriel à infomiele.com.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de

Miele

H6890BP

CE

fr - CH

M.-Nr. 09 904 940 / 00